08/2009

Mod:PCT/10-35W

Production code: THERMOGEL 3-6 WATER

Querido Cliente,

Nos felicitamos con Ud. par haber elegido un producto de calidad que seguramente satisfacerá Sus espectativas.

AgradeciéndoLe la preferencia que Ud. nos ha concedido, Le rogamos examine este manual de empleo antes de utilizar su nuevo aparato.

SUMARIO

1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD 4

1.1 Documentación técnica 4
1.2 Prevención contra los accidentes laborales 4
1.3 Prevención contra los daños materiales 5

2 DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD 6

2.1 Protecciones de la portezuela de extracción 6
2.2 Sensor magnético de la tapa 7
2.3 Parrilla de la tapadera 7

3 PARTES PRINCIPALES DEL APARATO 8

4 DATOS TÉCNICOS 9

4.1 Placa datos técnicos y marca CE 9
4.2 Nivel de presión acústica 9

5 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE 9

5.1 Transporte del aparato embalado 9
5.2 Desembalaje 10

6 INSTALACIÓN 10

6.1 Colocación del aparato 10
6.2 Preparación del aparato 11
6.3 Enlace a la red eléctrica 11
6.4 Enlace a la red hídrica (aparatos con condensación a agua) 12
6.5 Control del sentido de rotación 13

7 UTILIZACIÓN DEL APARATO 14

7.1 Mandos e indicadores 14
7.2 Programación 16
7.3 Preparación a la producción e informaciones generales 18
7.4 Ciclo a TEMPERATURA 19
7.5 Ciclo a TIEMPO 20
7.6 Ciclo CREMA 20
7.7 Ciclo GRANIZADO 22
7.8 Extracción del producto 22

8 LAVADO Y OPERACIONES DE SANIDAD 23

8.1 Enjuague sencillo - prelavado 23
8.2 Desmontaje de las piezas 23
8.3 Lavado 24
8.4 Remontaje de las partes 26
8.5 Sanitización 27

9 MANUTENCIÓN 27

9.1 Manutención ordinaria (utilizador) 27
9.2 Revisión dispositivos para la seguridad 28
9.3 Manutención anual 28

10 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD 29

11 MALOS FUNCIONAMIENTOS 29

ATENCIÓN:

PELIGRO GENÉRICO O MECANICO

TENSIÓN ELÉCTRICA PELIGROSA

TEMPERATURA PELIGROSA

EL TEXTO EN LETRA MAYÚSCULA, EVIDENCIADO POR UNO DE LOS SÍMBOLOS ANTERIORMENTE INDICADOS, CONTIENE INSTRUCCIONES QUE SI NO SON SEGUIDAS, PODRIAN CAUSAR PELIGRO A LAS PERSONAS.

El texto en letra minúscula, evidenciado par este símbolo, contiene instrucciones que, si no son seguidas, podrian causar daños o malos funcionamientos del aparato, o hacer decaer la calidad del producto.

1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD

LEAN ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.

ESTE MANUAL PROVEE LAS INFORMACIONES PARA EFECTUAR LA INSTALACIÓN, LA UTILIZACIÓN Y LA MANUTENCIÓN EN CONDICIONES DE SEGURIDAD. SI NO TUVIERAN QUE SEGUIR TODO LO INDICADO, PODRÍAN COMPROMETER SERIAMENTE LA SEGURIDAD, LAS PRESTACIONES Y EL BUENO FUNCIONAMIENTO, ADEMÁS DE PRESCRIBIR CUALQUIER GARANTÍA.

1.1 Documentación técnica

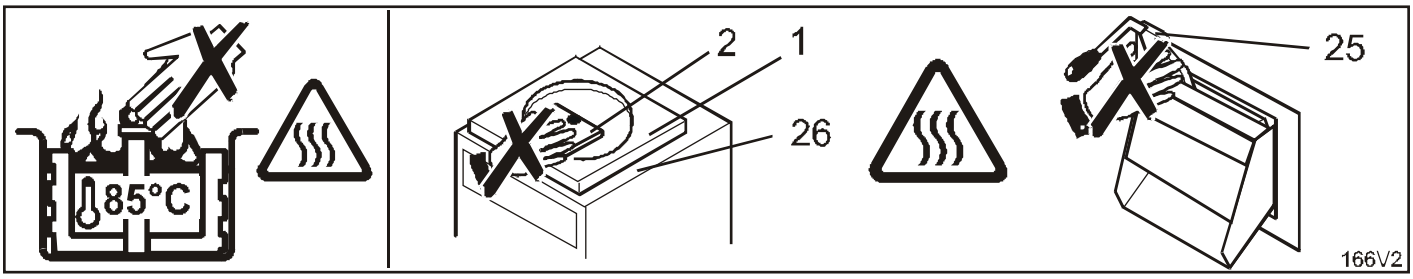
— La documentación técnica del equipo del MANTECADOR PASTEURIZADOR (que a partir de ahora será llamado "APARATO") tiene que ser considerada PARTE INTEGRANTE del mismo y por este motivo debe ser conservada con el máximo cuidado durante toda la vida del aparato. La documentación, como es vigente en las normativas (directiva CEE para los requisitos esenciales de seguridad y salud), esta constituida por:

- MODO DE EMPLEO (este manual): tiene que ser leido por el UTILIZADOR y por el INSTALADOR AUTORIZADO. Provee todas las informaciones necesarias a una correcta instalación, a la correcta utilización del aparato, a la manutención corriente y a la solución de posibles malos funcionamientos;
- LIBRETO TÉCNICO: contiene las informaciones técnicas específicas del aparato (características, esquemas, piezas de recambios etc.). Tendrá que ser consultado por el personal técnico del SERVICIO DE ASISTENCIA AUTORIZADO cuya intervención tendrá que ser pedida;
- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE: según las directivas CEE con referencia al aparato;
- FICHA DE LAS PRUEBAS ELECTRICAS de los exámenes periciales funcionales.

— En caso de venta o de traslado del aparato a otra persona, toda esta documentación tiene que ser entregada al nuevo utilizador, para que pueda conocer la correcta utilización del aparato, las relativas informaciones técnicas y las indicaciones para la seguridad.

1.2 Prevención contra los accidentes laborales

¡ RESPECTEN SIEMPRE LAS SIGUIENTES NORMAS PARA EVITAR PELIGRO PARA LAS PERSONAS !



PELIGRO RESIDUO: EL PRODUCTO, DURANTE LA FASE DE CALIENTAMIENTO, SE ENCUENTRA A TEMPERATURAS MUY ELEVADA. EL CONTACTO CON EL PRODUCTO, CON LA TAPADERA [1], CON LA SUPERFICIE SUPERIOR [26], CON LA TAPADERITA [2], CON LA PORTEZUELA DE EXTRACCIÓN [25] PUEDE CAUSAR LESIONES. LE RECOMENDAMOS ENTONCES:

— Controlen siempre que el ciclo de calentamiento/enfriamiento haya terminado o que la temperatura del producto visualizada en el display sea suficientemente baja antes de abrir la tapadera o la portezuela de extracción.

— Tengan siempre mucho cuidado en caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el funcionamiento, ya que la temperatura del producto en el cilindro podría ser alta y el display del aparato no puede indicarla.

Nota: En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el funcionamiento, cuando vuelva la alimentación el aparato repetirá automáticamente desde el inicio el ciclo que estaba en curso. Si en cambio, la interrupción de la alimentación sucediera cuando el ciclo ha terminado, osea cuando ya ha empezado la última fase de conservación, el aparato permanecerá en conservación.

— **Si no se está seguro de que la temperatura del producto sea suficientemente baja, no abran nunca la tapadera o la portezuela de extracción, si no es en caso de extrema necesidad. En tal caso llevar siempre protecciones idóneas personales como (guantes, etc.) para evitar el contacto directo con el producto.**

— **No introduzcan dedos o objetos en las rajas, en los tragaluces o en los agujeros del aparato.**

— **No remuevan, no quiten o no escondan NUNCA y por NINGUN MOTIVO la placa de los datos técnicos y las pegatinas que indican peligro y que se encuentran sobre el aparato.**

— **No abran NUNCA los paneles de protección. El aparato no contiene en su interior piezas administrables por el utilizador.**

— **El utilizador NO tiene que realizar ni operaciones en que sean necesarios instrumentos no en dotación al aparato, ni operaciones no indicadas en este manual "Modo de empleo". Estas operaciones tendrán que ser realizadas exclusivamente por el Servicio de Asistencia Autorizado.**

— **Antes de empezar cualquier operación en que sea necesario entrar en contacto con las piezas en movimiento, no se olviden nunca de quitar la alimentación eléctrica.**

— **Cualquier modificación necesaria a la instalación eléctrica, tendrá que ser efectuada exclusivamente por técnicos profesionalmente calificado y habilitado.**

— **El aparato ha sido projectado para que sólo personas adultas lo utilizen: eviten que sea utilizado por personas incapaces y no permitan a los niños de acercarse en el intento de jugar.**

— **Modificar o intentar modificar este aparato, además de prescribir toda forma de garantía, puede ser muy peligroso.**

LA UTILIZACIÓN DEL APARATO, COMO DE CUALQUIER MÁQUINA ELÉCTRICA, IMPLICA LA OBSERVANCIA DE UNAS NORMAS FUNDAMENTALES, EN PARTICULAR:

— **No lo toquen con manos o con pies mojados o húmedos.**

— **No lo utilizen si están descalzos.**

— **No tiren el cable de alimentación para desconectarlo de la red eléctrica.**

— **No pongan el aparato bajo la lluvia y eviten que entren líquidos al interior del aparato, por ejemplo durante la limpieza.**

— **En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato - y cada vez que se noten daños evidentes, sobretodo al cable de alimentación - quiten la alimentación eléctrica y diríjanse al Servicio de Asistencia para la reparación.**

1.3 Prevención contra los daños materiales

Respeten SIEMPRE las siguientes normas para evitar DAÑAR el aparato y/o de ESTROPEAR el producto.

— Cualquier uso del aparato que no sea el de mezclar y amalgamar con tratamientos térmicos, calentamiento y/o enfriamiento de mezclas y amasijos alimentarios se considera inadecuado.

— No pongan en función el aparato en seco.

— No hagan caer ni sometan a fuertes golpes las piezas del aparato.

— Utilizen siempre piezas de recambio originales.

— ANTES de empezar la producción controlen que los datos programados estén adaptados al tipo de elaboración, en particular el TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CALENTAMIENTO indicado en MINUTOS.

— Si deciden no utilizar el aparato durante largas temporadas, o definitivamente, procedan como indicado en la Sección 10 - Temporadas de inactividad.

2 DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD

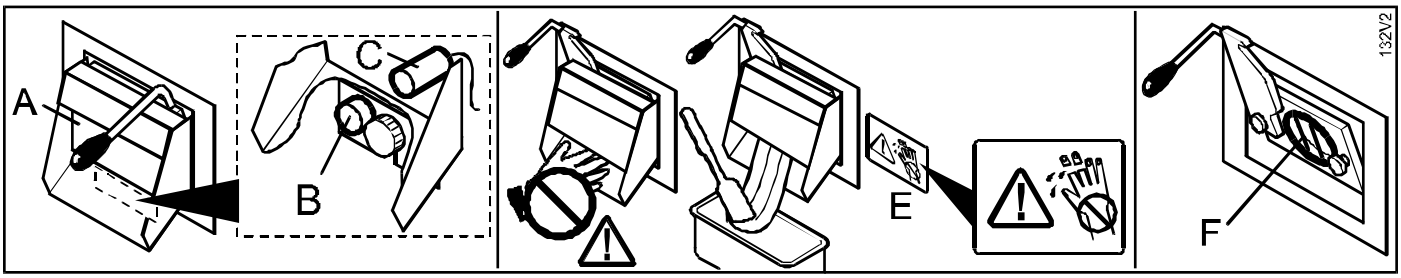
NO FUERCEN NUNCA LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.

REALICEN CON PERIODICIDAD OPORTUNA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICIENCIA DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (PAR. 9.2) Y NO UTILICEN EL APARATO SI LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ESTUVIERAN DAÑADOS O FUNCIONARAN MAL.

EL CONSTRUCTOR NO ES RESPONSABLE POR DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS O A COSAS DEBIDOS A LA MANUMISIÓN O NEUTRALIZACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA LA SEGURIDAD.

SEGUN LA NORMA EN 294 06/1992 Y SUCESIVAS MODIFICACIONES, EL APARATO ESTA DOTADO CON DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN DE TIPO APROBADO, PROYECTADAS SUPONIENDO QUE EL APARATO SEA UTILIZADO POR PERSONAS DE EDAD SUPERIOR A LOS 14 AÑOS Y QUE SEAN RESPETADAS TODAS LAS NORMAS DE SEGURIDAD (VER TAMBIÉN PAR. 1.2).

2.1 Protecciones de la portezuela de extracción



La portezuela de extracción esta dotada con una protección basculante [A] que se levanta con el producto mismo durante la extracción. Esta, en acoplamiento con parrilla fija [F] impide la introducción **ACCIDENTAL** de los dedos o de objetos al interior de la portezuela de extracción.

Para garantizar el normal funcionamiento del aparato no ha sido posible realizar las protecciones de modo que puedan impedir la introducción **VOLUNTARIA** de los dedos o de objetos **(según la Directiva Máquinas 89/392/CEE y sucesivas modificaciones, Anexo I, Art. 1.1.2.b 3° apartado)**. El producto acabado tiene que ser totalmente expulsado por una abertura de corta longitud y con amplia sección y sin obstáculos, a causa de su densidad y del frecuente contenido de ingredientes granulares, fruta fresca o seca.

RIESGO INELIMINABLE: NO LEVANTEN MANUALMENTE LA PROTECCIÓN BASCULANTE [A] Y NO INTRODUZCAN NUNCA LOS DEDOS U OBJETOS, POR NINGUN MOTIVO, POR LA PARRILLA FIJA [F] O EL AGUJERO DE LA PORTEZUELA, CUANDO EL APARATO ESTÁ FUNCIONANDO. SI NO PODRÍAN SUFRIR LA AMPUTACIÓN DE LOS DEDOS PORQUE EL AGITADOR/MEZCLADOR PASA MUY CERCA AL AGUJERO DE LA PORTEZUELA. LA INTRODUCCIÓN DE OBJETOS CAUSARÍA GRAVES DAÑOS AL APARATO.

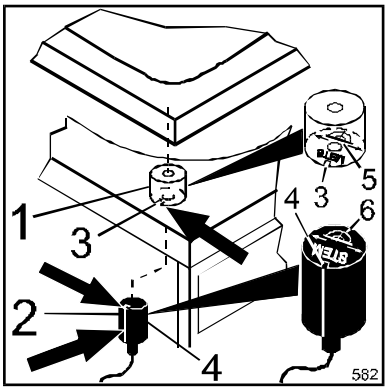
*Nota: El aparato no funciona si el dispositivo de protección basculante no está instalado, ya que tiene un contacto magnético de seguridad [C] y relativo magneto [B] **(89/392/CEE y siguientes variaciones, Anexo I, Artículo 1.1.2.b 2° apartado)**.*

LOS CONTACTOS Y LOS RELATIVOS MAGNETOS SON IMPORTANTES DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD!

El operador ha sido avisado con referencia al antedicho RIESGO INELIMINABLE (89/392/CEE y siguientes variaciones, Anexo I, Artículo 1.1.2.b 3° apartado y 1.7.2) a través de:

- **una serigrafía [D] imprimida directamente sobre la protección basculante;**
- **una placa [E] en la cercanías de la portezuela de extracción, que queda visible sobre el aparato también cuando la protección no está instalada.**

2.2 Sensor magnético de la tapa



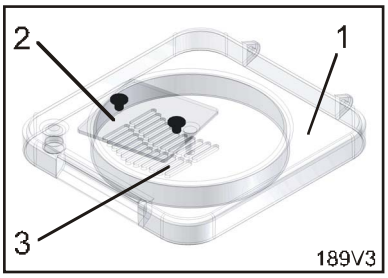
Este dispositivo de seguridad, constituido par un magneto [1] de modelo aprobado y con un contacto magnético [2] tiene el enfoque de evitar los daños causados del arranque sin querer del agitador cuando la tapa esta abierta. Por eso el aparato no puede funcionar con la tapa abierta y si viene abierta durante el funcionamiento, el agitador se para de repente.

Sin embargo, el sensor magnético de la tapa NO puede considerarse un mando para la normal parada del aparato:

DURANTE LA NORMAL UTILIZACIÓN, EL APARATO TIENE QUE PARARSE SÓLO CON LOS MANDOS PRESENTES EN EL TECLADO DE LOS MANDOS Y SIN ABRIR LA TAPA.

El magneto [1] y el contacto mágnetico [2] TIENEN QUE SER MONTADOS RESPETANDO la posición de montaje indicada en el dibujo, y precisamente de la siguiente manera: la canaladura [3] y el semicirculo serigrafado [5] que se encuentran en la superficie inferior del magneto [1], tienen que coincidir con la canaladura [4] (marcado con una raya blanca lateral) y el semicirculo serigrafado [6] que se encuentran en la superficie superior del contacto mágnetico [2]. **El aparato no funciona si ambos particulares no han sido montados correctamente.**

2.3 Parrilla de la tapadera



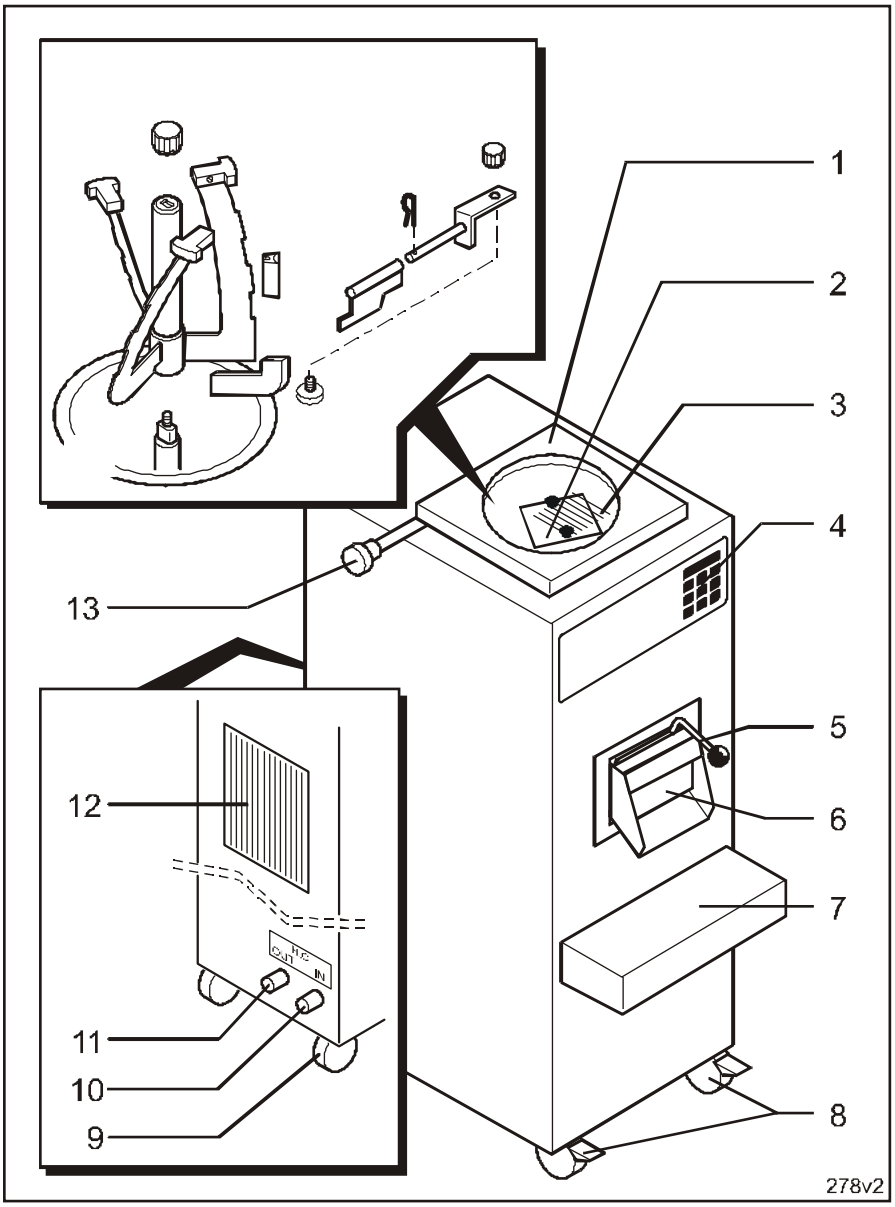
La tapadera [1] del cilindro tiene una abertura rectangular, completa de parrilla integrada de seguridad [3] y de tapaderita [2], que permite la añadidura de ingredientes en el interior del cilindro sin abrir la tapadera, (y entonces sin parar el aparato). Una parrilla fija [3], con dimensiones que respetan las normas vigentes, impide que se pueda alcanzar con los DEDOS el agitador en movimiento.

ESTA PROHIBIDO MANUMITIR LA PARRILLA [3] O QUITARLA DE LA TAPADERA [1].

No introduzcan ningún OBJETO a través de la parrilla cuando el aparato este funcionando.

RIESGO RESIDUO: DURANTE EL CICLO DE CALENTAMIENTO, EL PRODUCTO ALCANZA ELEVADAS TEMPERATURAS. EN ESTAS CONDICIONES EL CONTACTO CON LA TAPADERA [1], CON LA TAPADERITA [2] Y CON LA PARRILLA DE SEGURIDAD [3] PUEDE CAUSAR GRAVES LESIONES, LES ACONSEJAMOS POR LO TANTO QUE LLEVEN GUANTES PROTECTIVOS IDÓNEOS, ANTES DE TOCAR LA TAPADERITA DE ACERO [2], LA PARRILLA DE SEGURIDAD [3] Y LA TAPADERA [1].

3 PARTES PRINCIPALES DEL APARATO

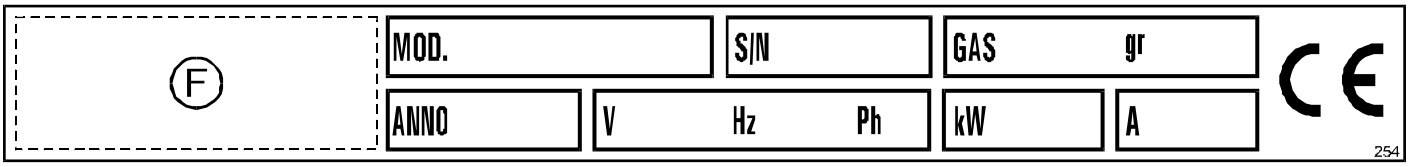


1 Tapadera del vaso
2 Tapaderita
3 Parrilla integrada de la tapadera
4 Teclado de mandos
5 Palanca de la portezuela de extracción
6 Portezuela de extracción con plano inclinado y protección basculante
7 Balconcito
8 Ruedas anteriores (con freno)
9 Ruedas posteriores (sin freno)
10 Agujero de ENTRADA del agua de condensación *
11 Agujero de SALIDA del agua de condensación *
12 Parrilla del condensador a aire **
13 Pernos de la cremallera de la tapadera
14 Cilindro
15 Agitador
16 Pomo de fijación del agitador °°
17 Patines fijos de centraje ***
18 Patines rascadores laterales
19 Patín rascador inferior
20 Paleta movible
21 Muelle de seguridad
22 Soporte de la paleta movible
23 Pomo de fijación del conjunto paleta movible °°

Nota: ** = Sólo en los modelos condensados a AGUA; ** = Sólo en los modelos condensados a AIRE; *** = Sólo en el modelo 4-8; °° = Sólo en el modelo 3-6, los pomos 16 y 23 son iguales (intercambiables).*

4 DATOS TÉCNICOS

4.1 Placa datos técnicos y marca CE



La placa datos técnicos y marca CE no tiene que ser removida. Se encuentra en la parte posterior del aparato e indica:

— en nombre y la dirección del fabricante [F];

— la clase del modelo [MOD] y relativo número de serie [S/N];

— los tipos [GAS] y las cantidades [gr] de los gases frigoríficos contenidos;

— el año de construcción [ANNO]

— los valores de tensión [V], de frecuencia [Hz], del número de fases [Ph] y las absorciones eléctricas de potencia [kW] y corriente [A];

— la marca CE.

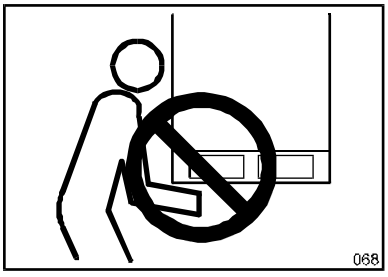
4.2 Nivel de presión acústica

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado de su aparato viene indicado en el Libreto Técnico (sección Características Técnicas). Las medidas han sido realizadas en condiciones operativas a 1 m sobre la superficie del aparato y a 1,60 m sobre el suelo, durante su funcionamiento.

5 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE

Para un buen funcionamiento del aparato ES MUY IMPORTANTE mantenerlo SIEMPRE en POSICIÓN VERTICAL, ya sea en el transporte como en la instalación y en su uso. Respeten las indicaciones de embalaje.

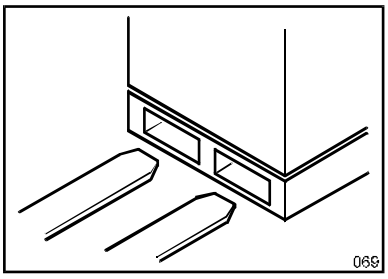
Nota: Es aconsejable efectuar las operaciones de transporte, desembalaje e instalación al Servicio de Asistencia o a técnicos dotados de idóneos medios de transporte y herramientas.



AL FIN DE LEVANTAR EL APARATO UTILIZEN SIEMPRE UN DISPOSITIVO PARA EL LEVANTAMIENTO CON UNA CAPACIDAD ADECUADA. PUEDE RESULTAR PELIGROSO Y CAUSAR DAÑOS A LA SALUD EL INTENTAR LEVANTAR MANUALMENTE EL APARATO.

Los pesos, neto y bruto, de este aparato han sido indicados en los documentos de acompañamiento y en el exterior del embalaje mismo.

5.1 Transporte del aparato embalado

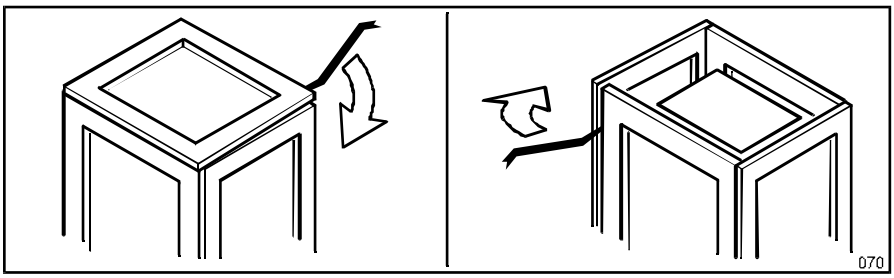


El embalaje ha sido construido al fin de asegurar al aparato la máxima protección contra los golpes y contra los agentes externos.

Les aconsejamos entonces transportar el aparato embalado hasta al punto más cerca al sitio donde será instalado.

Para desplazar el aparato embalado, utilizen un elevador o un carro para palets, introduciendo las horcas en las entradas de la base.

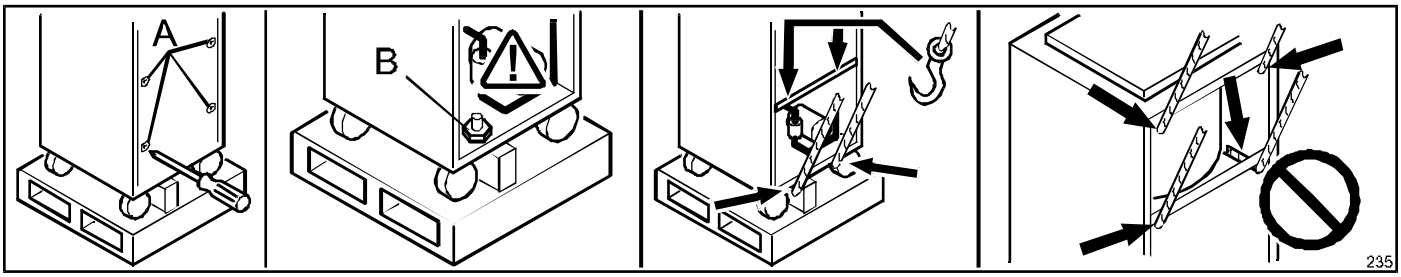
5.2 Desembalaje



— Desclaven el panel superior y separen los paneles laterales;

— tras haber abierto el embalaje, asegúrense de la integridad del aparato. Como noten algo extraño no utilizen el aparato y llamen al distribuidor que se lo vendió.

SÓLO EL SERVICIO ASISTENCIA ESTÁ AUTORIZADO A ABRIR LOS PANELES LATERALES DEL APARATO. NO ESTROPEAR O FORZAR LAS PARTES INTERNAS.



— quiten ambos los paneles laterales destornillando los relativos tornillos de fijado [A];

— individuen y destornillen los pernos [B] que juntan el chasis del aparato a la base del embalaje;

La salida del cable de alimentación se encuentra en el lado inferior del aparato. Durante el levantamiento, tengan cuidado a no estropearlo.

— levanten el aparato de su base utilizando las partes transportantes del chasis. Desplazen la base y pongan el aparato en el sitio elegido, intentando no pegar golpes;

No introduzcan objetos, cuerdas o estribos EN EL INTERNO del aparato, ya que podrían estropear las piezas internas.

— cierren los paneles laterales;

— eliminen el embalaje, que ha sido realizado con materiales reciclables ( ).

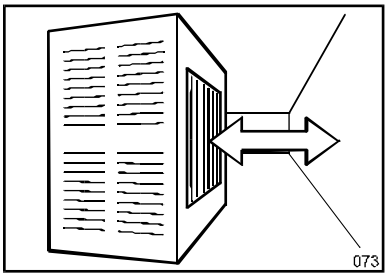
6 INSTALACIÓN

LA INSTALACIÓN TIENE QUE SER EFECTUADA SÓLO POR PERSONAL TÉCNICO CALIFICADO Y HABILITADO, SEGUN LAS NORMAS VIGENTES Y RESPECTANDO LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

6.1 Colocación del aparato

El aparato tiene que ponerse en el suelo, sobre una superficie llana y horizontal.

Pongan el aparato lejos de fuentes de calor, evitando la exposición directa a los rayos de sol y de manera que el aire pueda circular libremente alrededor.



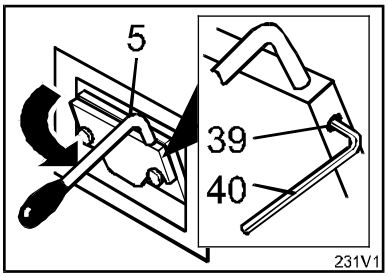
Bloqueen el freno de las ruedas anteriores.

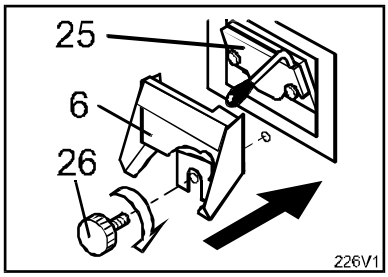
Los aparatos con CONDENSACIÓN A AIRE necesitan por lo menos 50 cm de espacio libre delante de la parrilla del condensador, al fin de asegurar el correcto funcionamiento de la instalación frigorífica. Las medidas pormenorizadas han sido indicadas en el Libreto Técnico (sección Características Técnicas).

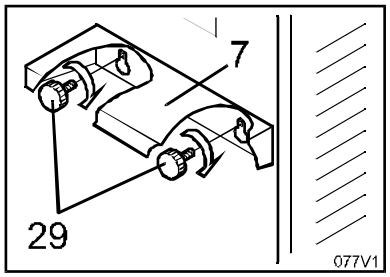
6.2 Preparación del aparato

Algunas partes del aparato son abastecidas desmontadas, y tienen que ser montadas.

MONTES LAS PIEZAS ANTES DE ENLAZAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA.







— Pongan la palanca [5] en una posición de utilización (perpendicular respecto la portezuela de extracción) destornillando y cerrando de nuevo el grano [39]. Utilizen la llave de 3mm en dotación [40];

— si el plano inclinado con protección basculante [6] es abastecido desmontado, instálenlo debajo de la portezuela de extracción [25] fijándolo al panel frontal mediante el pomo [26];

— instalen el balconcito [7] fijándolo al panel frontal mediante los pomos [29].

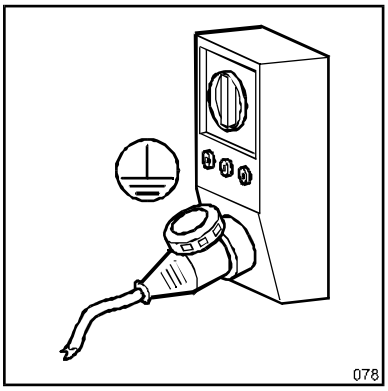
6.3 Enlace a la red eléctrica

LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN QUE EL APARATO NECESITA ES MUY ELEVADA Y MUY PELIGROSA. LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA QUE TIENE QUE ALIMENTAR EL APARATO TENDRÁ QUE SER PROJECTADA RESPETANDO TODAS LAS NORMAS VIGENTES Y CONSTRUIDA POR PERSONAL CALIFICADO Y HABILITADO. EN PARTICULAR, LES ACORDAMOS QUE TODAS LAS TOMAS TENDRÁN QUE SER CONTROLADA POR UNO O MÁS INTERRUPTORES DIFERENCIALES (SALVAVIDAS) Y PROVISTOS DE UN EFICAZ ENLACE DE PUESTA AL SUELO.

No se puede considerar responsable el constructor en caso de daños causados por una instalación de alimentación eléctrica o de puesta al suelo no adecuados.

Nota: Es MUY ACONSEJABLE instalar los INTERRUPTORES MAGNETOTÉRMICOS TRIFÁSICOS construidos de manera para poder quitar la alimentación en TODAS las fases, también en caso de sobrecarga en una de ellas. Los fusibles, o interruptores magnetotérmicos de otro tipo, interrumpen en cambio sólo la fase que tiene enseguida la sobrecarga.

Si falta tensión in UNA de las TRES fases, el aparato podría PARECER funcionante, pero en poquísimo tiempo los motores se ESTROPEARÍAN SIN REMEDIO.



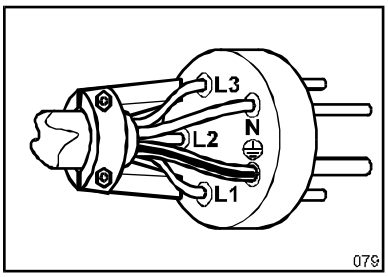
LA INSTALACIÓN TIENE QUE PRESENTAR LOS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- La instalación tiene que acabar con una toma de corriente a 5 polares (380V,415V-3fases~), 4 polares (200V,220V-3fases~),3 polares (220V-1fase~),de modelo aprobado y con características eléctricas y mecánicas idóneas. Los polares de la toma eléctrica tienen que estar marcados par las convenientes siglas (fase R o fases R-S-T + neutro N + tierra); el polar de la tierra debe ser reconocible;

UN ENLACE INCORRECTO POR EL TERMINAL DE TIERRA PUEDE CAUSAR GRAVES PELIGROS.

— la toma no tiene que permitir, por medio de recursos mecánicos, que la clavija sea incorrectamente introducida;

— necesaria es la presencia de un INTERRUPTOR GENERAL, colocado en la toma o en un lugar fácilmente alcanzable por el utilizador, que quite TOTALMENTE la alimentación a la toma.



Verifiquen que la TENSIÓN y la FRECUENCIA de la alimentación indicadas en la placa de los Datos Técnicos CORRESPONDAN a las de la red.

A la extremidad del cable de alimentación tiene que instalarse una clavija a 5 polares (380V,415V-3fases~), 4 polares (200V,220V-3fases~),3 polares (220V-1fase~) adecuada a la toma de alimentación.

El cable de alimentación del aparato tienes 5 o 4 o 3 conductores colorados y marcados con abrazaderas particulares, que tienen que conectarse a las bornes de la clavija, como indicado:

Alimentación TRIFÁSICA (3N – 3F)	**Color del cable**	**Contraseña del cable**	**Sigla imprimida cerca del borne de la clavija**
TIERRA (3N – 3F)	AMARILLO / VERDE	Ninguna	PE o ⏚
Fase R (3N – 3F)	NEGRO	R	R o L1
Fase S (3N – 3F)	MARRÓN	S	S o L2
Fase T (3N – 3F)	NEGRO	T	T o L3
NEUTRO (3N – 3F)	AZUL o AZUL CLARO	N	N

UN ERROR DE CONEXIÓN EN EL INTERIOR DE LA TOMA PUEDE CAUSAR UN GRAVE PELIGRO Y DAÑAR EL APARATO (TARJETAS ELECTRÓNICAS). PARA LA CONEXIÓN DIRÍJANSE SOLO AL PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO.

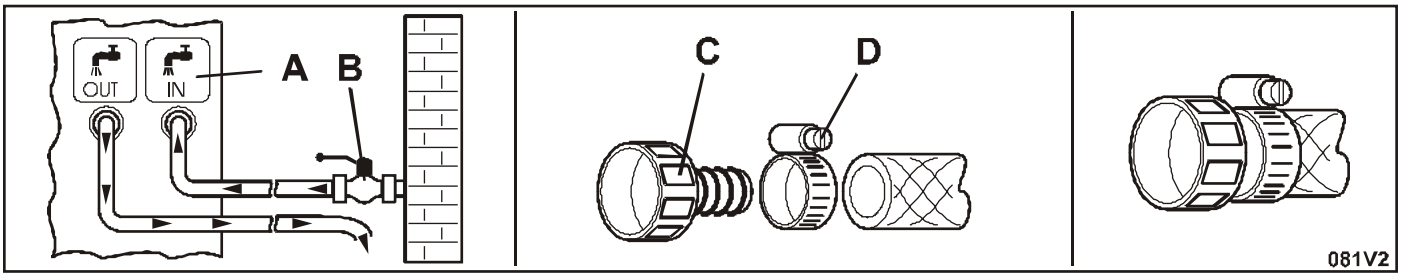
6.4 Enlace a la red hídrica (aparatos con condensación a agua)

Si el aparato tiene condensación a agua, hace falta predisponer los tubos para la alimentación y para su descarga.

Los agujeros se encuentran en el panel posterior del aparato, tienen una placa [A] y están contraseñados con:

IN: ENTRADA del agua fría en el aparato;

OUT: SALIDA del agua utilizada por el aparato.



Para el enlace hídrico utilizen tubos de goma telada que puedan aguantar presiones de 15 Bar, interponiendo una válvula o un grifo [B] **ANTES** del tubo de envio; para juntar los tubos con los bornes del aparato utilizen un porta-goma de 3/4" [C] bien apretados por medio de fajitas apropiadas [D].

Tengan en cuenta que:

— **No tendrán que invertir en enlace de los tubos y intenten siempre hacer que los tubos no tengan angosturas ni curvas estrechas.**

— **El aparato normalmente es construido para el uso de AGUA DE POZO o de ACUEDUCTO, a la temperatura MÁXIMA de +25…+28°C. No pongan AGUA DE TORRE o de todas maneras agua a temperatura mayor en Su aparato, si no tiene la preparación ESPECIAL para utilizarla (suministrado solo si se pide); de esta manera en la sección "Características Técnicas" en el Libreto Técnico ha sido indicada la temperatura adecuada del agua para hacer funcionar Su aparato.**

— **Tubos o enlaces no adecuados pueden causar perdidas de agua, con molestias para todo el laboratorio y, si la perdida es cuantiosa y con salpicadas, con daños al aparato. En comercio existen tubos para la alimentación hídrica de electrodomésticos (por ejemplo lavavajillas) que, además de ser económicos, poseen las características indispensables i tienen ya el porta-goma.**

— **Si el agua de la zona tiene mucha caliza o impurezas, hagan instalar un dispositivo de decalización o un filtro arriba el tubo de envio.**

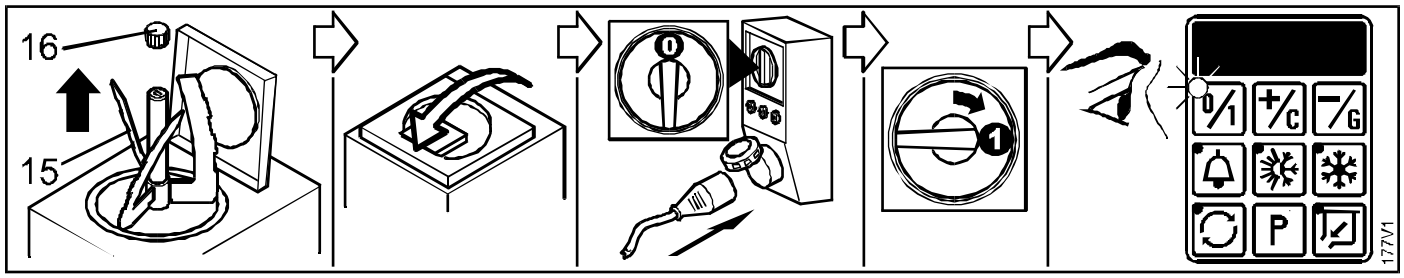
— **Si no esta especificado de otra manera en el Libreto Técnico, la presión del agua en entrada tiene que estar comprendida entre 1,5 y 6 Bar (presión ideal: 3 Bar). Si la presión y la cantidad de agua fueran insuficientes, el aparato tendrá PROBLEMAS DE CONDENSACIÓN e interrumpirá su funcionamiento. Si la presión de agua en la instalación fuera superior, es necesario poner un limitador de presión, oportunamente regulado, arriba el tubo de envio, si no el aparato se DAÑARA o INTERRUMPIRA el funcionamiento.**

Con temperaturas mas bajas de 0°C es INDISPENSABLE eliminar del aparato el agua que podría congelar en el condensador y en los tubos, causando GRAVES DAÑOS a la instalación frigorífica. Diríjanse al Servicio Asistencia Autorizado.

6.5 Control del sentido de rotación

Una vez acabada la instalación o en caso de haber cambiado la toma, será necesario controlar el sentido de rotación del agitador.

¡ APAGAR EL APARATO O QUITEN LA ALIMENTACIÓN COMPROBANDO QUE EL PILOTO VERDE ALIMENTACIÓN 0/1 ESTÉ APAGADO !

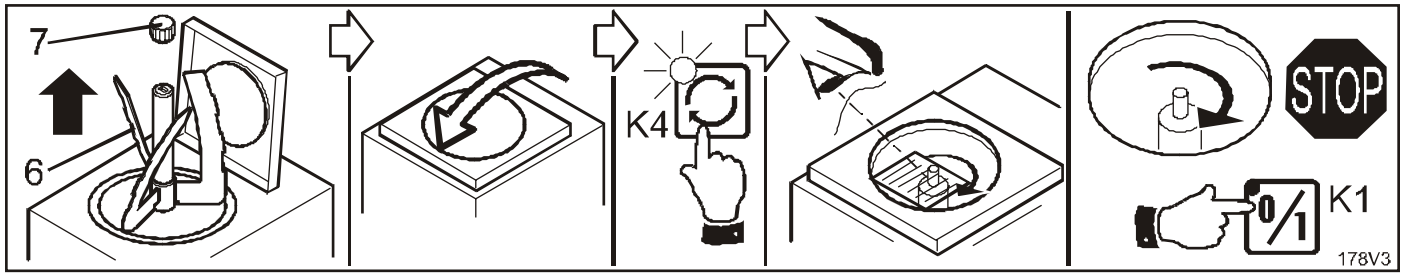


— abra la tapa, destornille el pómulo de fijamiento [16], saque el agitador [15] del cilindro, y cierre la tapa.

Nota: el aparato no funciona si la tapadera está abierta o si el tobogan con protección basculante no está instalado.

— introduzcan la clavija en la toma de corriente y enciendan el Interruptor General de la toma;

— en el teclado de los mandos sólo el piloto verde ALIMENTACIÓN 0/1 se tiene que encender;

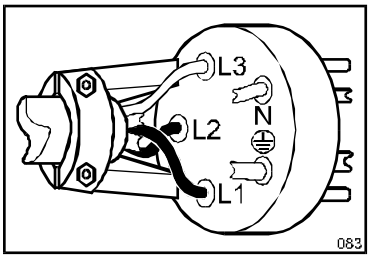


— apreten el botón PUESTA EN MARCHA 0/1 . El Display se enciende;

— aprieten el botón AGITACIÓN y controlen (por medio de la tapadera transparente) que el árbol del agitador gire CORRECTAMENTE en el sentido de las agujas del reloj. Aprieten de nuevo el botón AGITACIÓN con el fin de parar la rotación;

— apaguen el aparato apretando el botón PUESTA EN MARCHA 0/1 ;

— **con el sentido de rotación CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ (EQUIVOCADO), la conexión tiene que modificarse de esta manera:**



PONGAN EN POSICIÓN "0" EL INTERRUPTOR GENERAL DE LA TOMA Y SAQUEN LA CLAVIJA;

- abran el caparazón de la clavija y cambien entre ellos DOS de los TRES conductores conectados a las fases (R-S, R-T o S-T);
- cierren la clavija, transmitan alimentación eléctrica al aparato y repitan el ensayo;

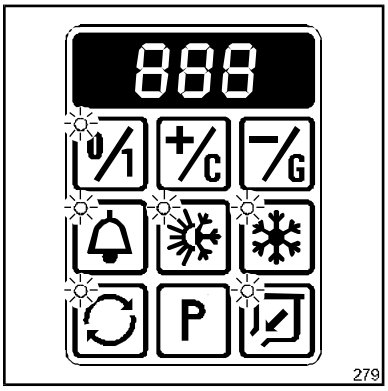
— **con el sentido de rotación correcto (SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ) el aparato puede ser utilizado: remonten al agitador [15] en el cilindro.**

El pomo de fijación [16] del agitador se tiene que cerrar MUY BIEN.

7 UTILIZACIÓN DEL APARATO

RESPETEN SIEMPRE LAS PRECAUCIONES FUNDAMENTALES PARA LA SEGURIDAD (REF. SECCIÓN 1).

7.1 Mandos e indicadores



Teclado de mandos

Todos los mandos y los indicadores para la utilización del aparato están en una pantalla colocada en el panel frontal. Su funcionamiento viene dirigido electrónicamente en baja tensión.

Indicadores luminosos

Unos botones de mando preveen un piloto luminoso en el rincón superior izquierdo.

Botón PUESTA EN MARCHA
Piloto ALIMENTACIÓN

Por medio de este botón se puede encender y apagar el aparato. Cuando el aparato este conectado con la red, el piloto ALIMENTACIÓN 0/1 estará siempre encendido.

Botón PROGRAMACIÓN

Permite de visualizar y modificar los programas principales de funcionamiento del aparato. La utilización pormenorizada de este botón vendrá indicada en el Par. 7.2 - Programación.

Botón y Piloto CICLO A TEMPERATURA

— Pulsando este botón se activa el CICLO A TEMPERATURA (con pasteurización de la mezcla) para la producción de HELADO. El ciclo está descrito con detalles en Par. 7.4.

— El piloto CICLO A TEMPERATURA está iluminado.

— Para desactivar el CICLO A TEMPERATURA pulsen de nuevo el botón CICLO A TEMPERATURA .

Nota: Tengan en cuenta que si desactivan el ciclo, y lo reactivan sucesivamente, el aparato repetirá siempre la fase de calentamiento.

Botón y Piloto CICLO A TIEMPO

— Pulsando este botón se activa el CICLO A TIEMPO (sólo enfriamiento) para la producción de HELADO. El ciclo está descrito con detalles en Par. 7.5.

— El piloto CICLO A TIEMPO ❄ está iluminado.

— Para desactivar el CICLO A TIEMPO pulsen de nuevo el botón CICLO A TIEMPO ❄ .

Botón CICLO CREMA (para iniciar el CICLO CREMA)
Botón REGULACIÓN + (durante la programación o durante el CICLO A TIEMPO ❄)

— Pulsando este botón cuando el aparato está parado (osea cuando ningún ciclo automático ya no esté activado) se activa el CICLO AUTOMATICO para la producción de CREMA PASTELERA o CHOCOLATE, descrito con detalles en Par. 7.6.

— Para desactivar el CICLO CREMA pulsen de nuevo el botón CICLO CREMA +/C .

Nota: Tengan en cuenta que si desactivan el ciclo, y lo reactivan sucesivamente, el aparato repetirá siempre la fase de calentamiento.

— Pulsando este botón durante la Programación (descrita con detalles en Par. 7.2) se incrementa el valor seleccionado;

— Pulsando este botón durante el CICLO A TIEMPO ❄ (descrito con detalles en Par. 7.5) se incrementa el TIEMPO DE MANTECACIÓN de un minuto cada vez.

Botón CICLO GRANIZADO (para iniciar el CICLO GRANIZADO)
Botón REGULACIÓN – (durante la programación o durante el CICLO A TIEMPO ❄)

— Pulsando este botón cuando el aparato está parado (osea cuando ningún ciclo automático ya no esté activado) se activa el CICLO AUTOMATICO para la producción de GRANIZADO, descrito con detalles en Par. 7.7.

— Para desactivar el CICLO GRANIZADO pulsen de nuevo el botón CICLO GRANIZADO –/G .

— Pulsando este botón durante la Programación (descrita con detalles en Par. 7.2) se descrementa el valor seleccionado;

— Pulsando este botón durante el CICLO A TIEMPO ❄ (descrito con detalles en Par. 7.5) se descrementa el TIEMPO DE MANTECACIÓN de un minuto cada vez.

Botón y Piloto EXTRACCIÓN

— Pulsando el botón se manda la rotación del agitador en sentido CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ.

— Principalmente, utilicen este mando para hacer salir de la portezuela de extracción el helado acabado, u otras substancias consistentes que quedaran en el cilindro.

— La rotación al revés del agitador permite al agitador ser útil también para mezclar eventuales ingredientes (como por ejemplo el chocolate granular) añadidos casi al final de un ciclo de funcionamiento.

— El piloto EXTRACCIÓN está iluminado.

Antes de usar el botón EXTRACCIÓN verifiquen SIEMPRE que el producto en el cilindro NO SEA LIQUIDO, si no podría salpicar fuera del cilindro y ensuciar abundantemente la tapadera y la superficie superior del aparato.

— Tengan presente que:

- durante los ciclos que preven el calentamiento (CICLO A TEMPERATURA ❄ y CICLO CREMA +/C) por motivos de seguridad el botón funciona sólo durante el enfriamiento cuando la temperatura ha bajado por debajo de los 45°C;
- la activación del Botón EXTRACCIÓN no desactiva el ciclo en curso, pero lo SUSPENDE momentáneamente;
- para realizar la parte restante del ciclo en curso después de haber utilizado el Botón EXTRACCIÓN, pulsen el Botón AGITACIÓN ;
- en función del ciclo en curso, el agitador puede rotar a velocidad normal o doble.

Botón y Piloto AGITACIÓN

— Pulsando este botón cuando el aparato está parado, se manda sólo la rotación del agitador (sentido agujas del reloj). Para parar el agitador pulsen de nuevo el botón.

— El piloto AGITACIÓN está iluminado.

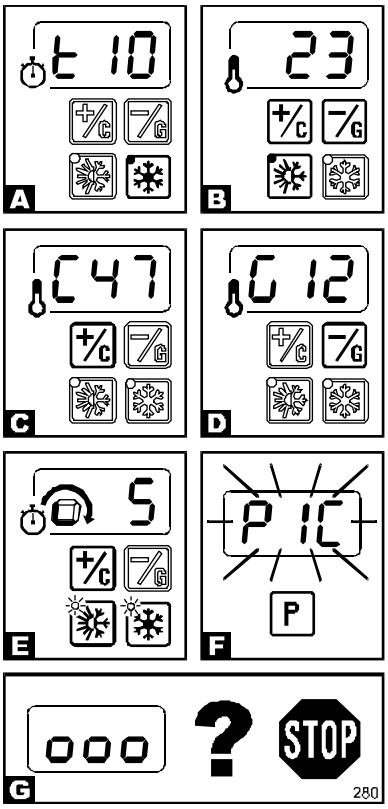
— Cuando un ciclo de elaboración viene suspendido por medio del Botón EXTRACCIÓN , el Botón AGITACIÓN sirve para proseguir la parte restante de la elaboración.

Botón y Piloto TIMBRE

— Pulsando este botón, se habilita (piloto TIMBRE iluminado) o se deshabilita (piloto apagado) la señal acústica, que avisará cuando un ciclo automático haya terminado.

Indicaciones del Display luminoso

El Display sólo funciona con el aparato encendido



— Cuando el aparato está parado (no está activado ningún ciclo) los datos visualizados dependen del ciclo que ha sido utilizado por última vez:

A) sólo si se ha utilizado por última vez un CICLO A TIEMPO aparece la letra “t” seguida de dos cifras (el TIEMPO DE MANTECACIÓN puesto en min', es. “t10”);

B) si no, aparecen sólo cifras, que representan la temperatura actual del cilindro (en °C).

C) cuando está insertado el CICLO CREMA (fases de calentamiento y enfriamiento) el Display visualiza la letra “C” y la temperatura del cilindro (en °C).

D) cuando está insertado el CICLO GRANIZADO el Display visualiza la letra “G” y la temperatura del cilindro (en °C).

E) durante el TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CALENTAMIENTO (CICLO A TEMPERATURA o CICLO CREMA insertados) el Display visualiza un pequeño cuadrado animado y el tiempo de mantenimiento del calentamiento residual (en minutos)

Cuando está insertado el CICLO A TIEMPO el Display visualiza un pequeño cuadrado animado y el tiempo de mantecación residual (en minutos).

F) durante la Programación el Display SE ENCIENDE Y SE APAGA y visualiza otros datos. Para detalles vean Par. 7.2 - Programación.

G) Si indica “ooo” (tres pequeños cuadrados) señala que el aparato se ha bloqueado a causa de una anomalía:

- la tapadera no está correctamente cerrada;
- el plano inclinado con protección basculante no está correctamente instalado;
- ha intervenido una protección de seguridad. Ver Sección 11 - Malos funcionamientos.

7.2 Programación

Las temperaturas programadas en fabrica aseguran ciclos de pasteurización y conservación que satisfacen la mayoría de las normas vigentes en cuanto se refiere a higiene alimentaría. La Casa Constructora declina alguna responsabilidad por daños o irregularidades del producto en caso de que sean utilizadas temperaturas contrarias a las normas locales en vigor.

Nota: El aparato memoriza la última programación realizada y sale automáticamente de la modalidad de Programación una vez trascurridos 7…8 segundos.

— Pulsen el botón P. El display empieza a encenderse y apagarse y muestra el nombre del primer programa (es. P1C);

— pulsen el botón P. El display muestra el valor del primer programa (es. +85). Para modificarlo, pulsen los Botones REGULACIÓN o ;

— pulsen el botón P. El display empieza a encenderse y apagarse y muestra el nombre del segundo programa (es. P1t);

— pulsen el botón P. El display muestra el valor del segundo programa (es. 1). Para modificarlo, pulsen los Botones REGULACIÓN +/C o −/G ;

— prosigan de esta manera hasta haber controlado y/o modificado todos los valores necesarios. Hagan referencia a la siguiente tabla.

Programas para el UTILIZADOR (planteamiento inicial)

Programas P1… : Temperaturas y tiempos para el CICLO A TEMPERATURA ❄

	Descripción	Campo de regulación	Planteamiento de fábrica
P1C	TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN	+20…+99°C	+85°C
P1t	TIEMPO DE MANTENIMIENTO del calentamiento	0…60 min'	1 min'
P1F	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN	+40…–12°C	–8°C

Programa P2t: Tiempo de mantecación para el CICLO A TIEMPO ❄

	Descripción	Campo de regulación	Planteamiento de fábrica
P2t	TIEMPO DE MANTECACIÓN	0…60 min'	10 min'

Programas P3… : Temperaturas y tiempos para el CICLO CREMA +/C

	Descripción	Campo de regulación	Planteamiento de fábrica
P3C	TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN	+20…+99°C	+95°C
P3t	TIEMPO DE MANTENIMIENTO del calentamiento	0…60 min'	5 min'
P3F	TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO	+40…+1°C	+5°C

Programa P4F : Temperatura de refrigeración per il CICLO GRANIZADO −/G

	Descripción	Campo de regulación	Planteamiento de fábrica
P4F	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN	+20…–4°C	–2°C

Programas para el TECNICO

Programa TLI : Temperatura del líquido (glicole) de la instalación de calentamiento

	Descripción	unidad de medida
TLI	TEMPERATURA DEL GLICOLE	°C

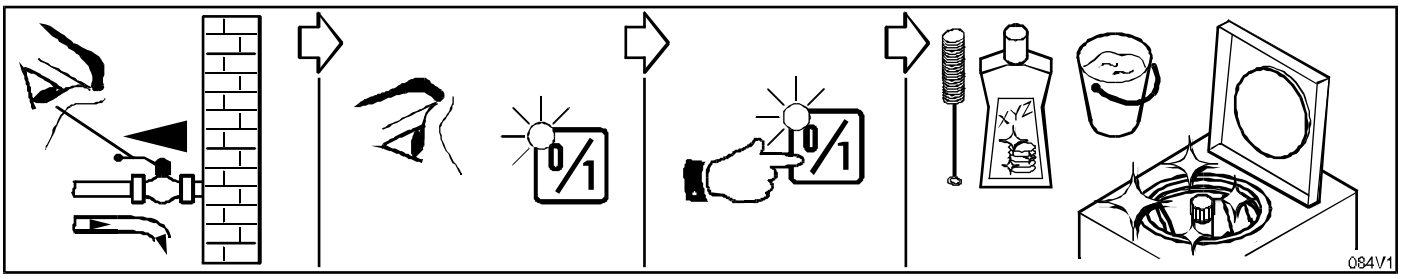
Nota: este programa (a diferencia de los otros) no vuelve automáticamente al funcionamiento normal pasados algunos segundos, es necesario pulsar el botón P.

Programa Pco: Regulación de la temperatura MAX del glicole (necesita la introducción de un código)

	Descripción	Campo de regulación	Planteamiento de fábrica
Pco	TEMPERATURA MAX DEL GLICOLE	+70…+110°C	+108°C

Nota: No es posible para el utilizador efectuar la regulación. El planteamiento equivocado podría dañar el aparato o causar malos funcionamientos. Vuelvan al funcionamiento normal pulsando el botón P o esperando algunos segundos.

7.3 Preparación a la producción e informaciones generales



— Con aparatos condensados a agua, verifiquen que el grifo de alimentación del agua esté abierto;

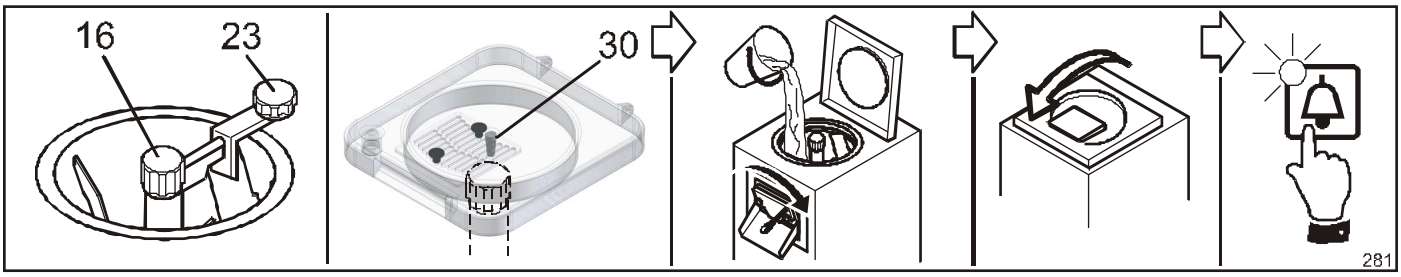
— verifiquen que el piloto ALIMENTACIÓN 0/1 esté iluminado. En caso contrario, verifiquen que el enchufe esté introducido y que el Interruptor General esté encendido.

— apreten el botón PUESTA EN MARCHA 0/1;

ANTES DE EMPEZAR LA PRODUCCIÓN, EL APARATO TIENE QUE SER LAVADO Y LIMPIADO (VER SECCIÓN 8).

Nota: Si preven efectuar más ciclos de producción consecutivos del mismo producto o de productos similares, pueden evitar el lavado entre un ciclo y el otro.

No pongan en marcha el agitador en seco, podría dañarse.



Antes de accionar el agitador controlen SIEMPRE que los pomos de fijación [16] del agitador y [23] de la paleta movible (si presente) ESTÉN BIEN CERRADOS y que la relativa guarnición esté íntegra y limpia de grasas. Si las pómulos se destornillasen accidentalmente y caiesen en el cilindro durante su funcionamiento, causarían graves daños al aparato.

Nota: En el centro de la tapadera hay una astita de seguridad [30] que levanta la tapadera (parando el aparato) si el pomo [16] tuviera que accidentalmente empezar a destornillarse.

Cantidades escasas de mezcla o una mezcla no idónea pueden causar excesivo recalentamiento o la formación de hielo y causar daños o funcionamiento irregular al cilindro o al agitador, mientras demasiada mezcla puede impedir la correcta mantecación además de causar excesivo esfuerzo al motor y salidas del producto.

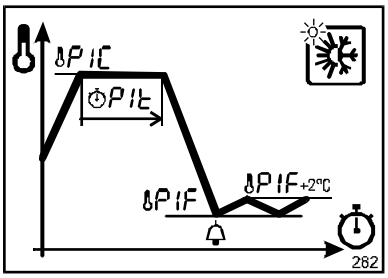
— verifiquen que la portezuela de extracción esté bien cerrada y echen los ingredientes al cilindro. Usen sólo ingredientes idóneos, en perfecto estado de conservación:

Modelo del aparato	Cantidad total de mezcla en el cilindro (Min…Max) HELADO	CREMA	GRANIZADO
3-6	3…6 litros	4…8 litros	4…8 litros
4-8	4…8 litros	6…12 litros	6…12 litros

— cierren la tapadera:

— activen el avisador acústico pulsando el botón TIMBRE si quieren ser advertidos cuando el ciclo termine (se enciende el relativo piloto).

7.4 Ciclo a TEMPERATURA



El ciclo a TEMPERATURA está destinado a la producción de HELADO, y prevé un ciclo de PASTEURIZACIÓN de la mezcla antes de la mantecación.

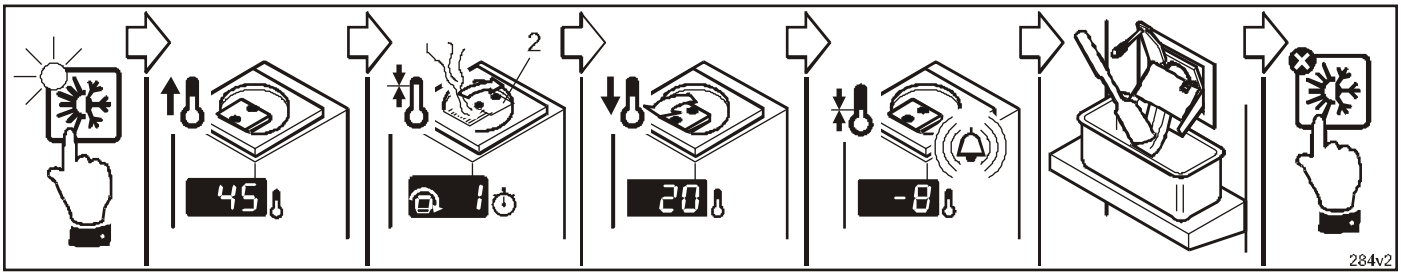
— **Si todavía no lo han hecho, verifiquen y eventualmente regulen los programas (rif. Par. 7.2) en base a las características de la mezcla que utilicen:**

P1C TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN

P1t TIEMPO DE MANTENIMIENTO

P1F TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN

La TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P1F] tiene que ser programada en función del contenido de ingredientes anti-congelantes (azúcar o alcohol) de la mezcla. Indicativamente, las mezclas POBRES podrán alcanzar los –4…–6°C, las MEDIAS los –6…–8°C, las RICES de tales ingredientes los –8…–10°C.

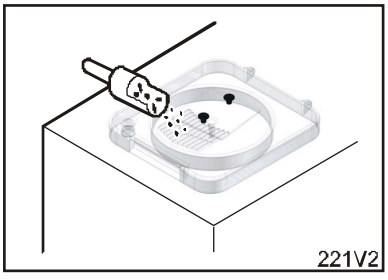


— **Pulsen el botón CICLO A TEMPERATURA ❄ :**

- se ilumina el piloto CICLO A TEMPERATURA ❄ ;
- se pone en marcha el agitador y la mezcla viene calentada a la TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN [P1C] programada. En esta fase el Display visualiza la temperatura de la mezcla, que aumenta;

Al final de la fase de calentamiento ABRAN la tapadera [2], para facilitar la salida de vapor y evitar la excesiva formación de condensación. Vuelvan a cerrar la tapadera durante la fase de enfriamiento, cuando cese la emisión de vapor.

- la mezcla viene mantenida a tal temperatura por el TIEMPO DE MANTENIMIENTO [P1t] programado (si es diferente de cero). En esta fase el Display visualiza un pequeño cuadrado animado y el tiempo de mantenimiento residual, en minutos, que disminuye;
- entonces empieza la refrigeración. La mezcla se transforma en helado. En esta fase el Display visualiza la temperatura de la mezcla o del helado, que disminuye:



Nota: Durante la elaboración pueden añadir ingredientes por la parrilla de la tapadera sin parar el aparato.

Nota: Si fuera necesario amalgamar mejor el helado (sólo si ya está denso) pulsen el botón EXTRACCIÓN , háganlo funcionar BREVEMENTE, entonces pulsen el botón AGITACIÓN para continuar el ciclo.

- alcanzada la TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P1F] programada, la elaboración ha terminado: el avisador acústico, si está activado, suena, y se para la instalación frigorífica, mientras el agitador sigue girando. En esta fase el Display visualiza la temperatura del helado.

— **Extraigan el helado. Vean el procedimiento detallado en Par. 7.8.**

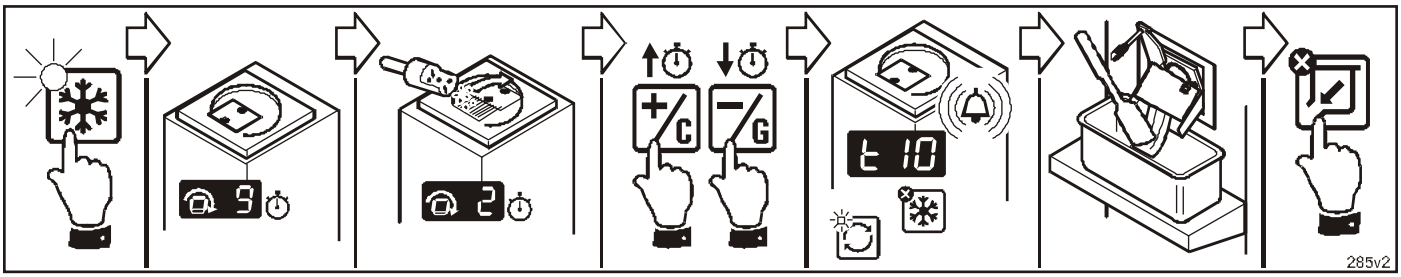
- Aconsejamos extraigan todo el helado lo antes posible. El aparato conserva de todas formas el helado en el cilindro hasta cuando el ciclo no es desconectado por el operador.
- Cuando la temperatura del helado aumenta de 2°C, el agitador y la instalación frigorífica se activan de nuevo para llevar el helado a la TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P1F] programada.

— **Cuando el cilindro esté vacío desconecten el ciclo pulsando el botón CICLO A TEMPERATURA ❄ (se apaga el piloto relativo).**

7.5 Ciclo a TIEMPO

El ciclo a TIEMPO está destinado a la producción de HELADO de mezcla ya pasteurizada o que requiere este tratamiento.

— **Si todavía no lo han hecho, verifiquen y eventualmente regulen el programa TIEMPO DE MANTECACIÓN [P2t] (rif. Par. 7.2) en base a las características de la mezcla que utilicen.**



— **Pulsen el botón CICLO A TIEMPO ❄ :**

- se ilumina el piloto CICLO A TIEMPO ❄ ;
- se ponen en marcha el agitador y la instalación frigorífica. En esta fase la mezcla se transforma en helado y el Display visualiza un pequeño cuadrado animado y el tiempo de mantecación residual, en minutos, que disminuye;

Nota: Durante la elaboración pueden añadir ingredientes por la parrilla de la tapadera sin parar el aparato.

Nota: Si fuera necesario amalgamar mejor el helado (sólo si ya está denso) pulsen el botón EXTRACCIÓN , háganlo funcionar BREVEMENTE, entonces pulsen el botón AGITACIÓN para continuar el ciclo.

Nota: En caso de que fuera necesario es posible prolongar o abreviar el tiempo de mantecación pulsando los botones REGULACIÓN + C y − G durante la elaboración con CICLO A TIEMPO ❄ . Esta variación no modifica el TIEMPO DE MANTECACIÓN [P2t] programado, si no sólo el del ciclo en curso.

- cuando acaba el TIEMPO DE MANTECACIÓN [P2t] se apaga el piloto CICLO A TIEMPO ❄ y se desactiva la instalación frigorífica. El Display visualiza la letra “t” y el TIEMPO DE MANTECACIÓN [P2t] total programado;
- Aconsejamos extraigan todo el helado lo antes posible. El agitador queda en función (piloto AGITACIÓN encendido), para mantener el helado cremoso y evitar la formación de hielo que bloquearía el agitador en el cilindro.

— **Extraigan el helado. Vean el procedimiento detallado en Par. 7.8.**

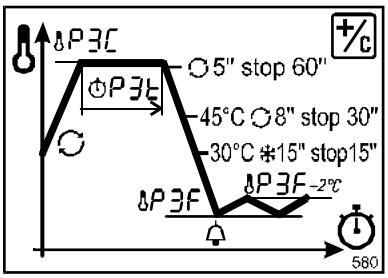
— **Cuando el cilindro esté vacío paren el agitador pulsando el botón EXTRACCIÓN .**

7.6 Ciclo CREMA

El ciclo CREMA ha sido estudiado para optimizar la producción de CREMA PASTELERA. Particular atención ha sido dedicado a la fase de enfriamiento, durante la cual solicitaciones excesivas tenderían a debilitar la crema. A tal fin:

- los ciclos de funcionamiento de la instalación frigorífica y del agitador han sido realizados oportunamente INTERMITENTES durante la fase de enfriamiento, con temporización que varia en función de la temperatura alcanzada por el producto:
- Durante la extracción el agitador gira a velocidad normal (lenta).

El ciclo CREMA puede ser utilizado con éxito para otras elaboraciones que preven la mezcla y amalgamiento con tratamientos térmicos, calentamiento y/o enfriamiento de mezclas y amasijos alimenticios (por ejemplo chocolate o mermelada).



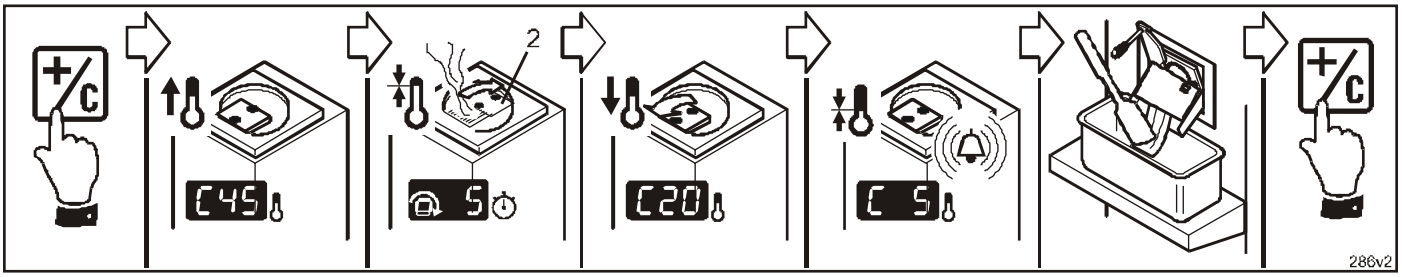
— **Si todavía no lo han hecho, verifiquen y eventualmente regulen los programas (rif. Par. 7.2) en base a las características de la mezcla que utilicen:**

P3C TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN

P3t TIEMPO DE MANTENIMIENTO

P3F TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO

La TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO [P3F] tiene que ser programada de manera que el producto NO SOLIDIFIQUE en el cilindro. Por ejemplo para producir chocolate tiene que ser planteada a +35°C.

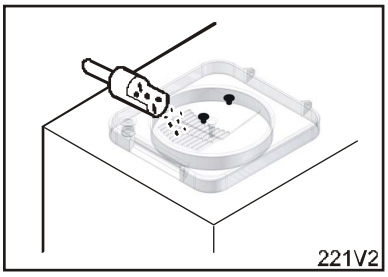


— **Pulsen el botón CICLO CREMA +/C :**

- se pone en marcha el agitador y la mezcla viene calentada a la TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN [P3C] programada. En esta fase el Display visualiza la letra “C” y la temperatura de la mezcla, que aumenta;

Al final de la fase de calentamiento ABRAN la tapaderita [2], para facilitar la salida de vapor y evitar la excesiva formación de condensación que gotearía en el producto, dañándolo. Cerrar la tapaderita durante la fase de enfriamiento, cuando cesa la emisión de vapor.

- la mezcla se mantiene a tal temperatura por el TIEMPO DE MANTENIMIENTO [P3t] programado (si es diferente a cero). En esta fase el Display visualiza un pequeño cuadrado animado y el tiempo de mantenimiento residual, en minutos, que disminuyen;
- entonces empieza el enfriamiento. El producto adquiere consistencia y es particularmente sensible a la deblez, por eso el agitador viene accionado por tiempos muy breves: gira durante 5 segundos y después se queda parado durante 60 segundos. En esta fase el Display visualiza la letra “C” y la temperatura de la crema, que disminuye;



Nota: Durante la elaboración pueden añadir ingredientes por la parrilla de la tapadera sin parar el aparato.

- a la temperatura de 45°C la intermitencia del agitador varia: gira durante 8 segundos y se queda parado durante 30 segundos;
- a la temperatura de 30°C también la instalación frigorífica funciona de manera intermitente; encendida durante 15 segundos y apagada durante 15 segundos;
- alcanzada la TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO [P3F] programada, la elaboración se termina: el avisador acústico, si está activado, suena, y se paran el agitador y la instalación frigorífica. En esta fase el Display visualiza la letra “C” y la temperatura de la crema.

— **Extraigan el producto. Vean el procedimiento detallado en Par. 7.8.**

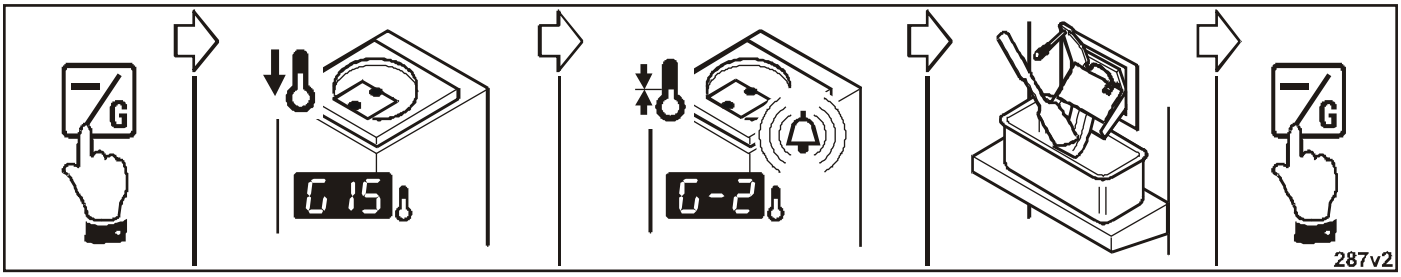
- Aconsejamos extraigan todo el producto lo antes posible. El aparato conserva de todas formas el producto en el cilindro hasta cuando el ciclo es desconectado por el operador.
- Cuando la temperatura del producto aumenta de 2°C, el agitador y la instalación frigorífica se activan de nuevo para llevar el producto a la TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO [P3F] programada.

— **Cuando el cilindro esté vacío desconecten el ciclo pulsando el botón CICLO CREMA +/C (la letra “C” desaparecerá del Display).**

7.7 Ciclo GRANIZADO

El ciclo GRANIZADO ha sido estudiado para optimizar la producción de GRANIZADO.

— **Si todavía no lo han hecho, verifiquen y eventualmente regulen el programa TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P4F] (rif. Par. 7.2) en base a las características de la mezcla que utilicen.**



— **Pulsen el botón CICLO GRANIZADO $\overline{}/_G$:**

- se pone en marcha el agitador y la mezcla se refrigera. En esta fase el Display visualiza la letra “G” y la temperatura de la mezcla, que disminuye;
- a la temperatura de +2°C la instalación frigorífica funciona de manera intermitente: encendida durante 20 segundos y apagada durante 20 segundos. En esta fase se forman los cristales de hielo y la mezcla se transforma en granizado;
- alcanzada la TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P4F] programada, la elaboración ha terminado; el avisador acústico, si está activado, suena, y se paran el agitador y la instalación frigorífica. En esta fase el Display visualiza la temperatura del producto.

— **Extraigan el producto. Vean el procedimiento detallado en Par 7.8.**

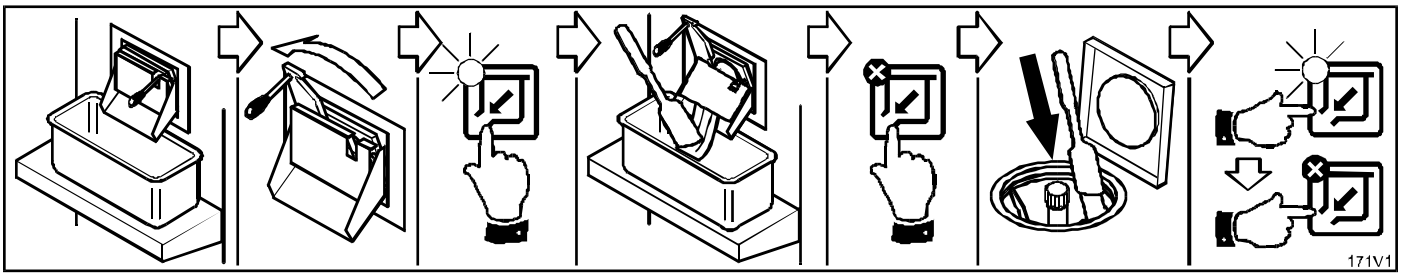
- Aconsejamos extraigan todo el producto lo antes posible. El aparato conserva de todas formas el producto en el cilindro hasta cuando el ciclo no es desconectado por el operador.
- Cuando la temperatura del producto aumenta de 2°C, el agitador y la instalación frigorífica se activan de nuevo para llevar el producto a la TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN [P4F] programada.

— **Cuando el cilindro esté vacío desconecten el ciclo pulsando CICLO GRANIZADO $\overline{}/_G$ (la letra “G” desaparecerá del Display).**

7.8 Extracción del producto

— **Si el producto es líquido, es suficiente abrir LENTAMENTE la portezuela de extracción después de haber puesto debajo de ella un recipiente apropiado.**

— **Si es consistente (por ej. helado) proceder como sigue:**



- ponga una cubita idónea sobre el balconcito;
- primero abrir completamente la portezuela y luego apretar el botón EXTRACCIÓN . Facilitar con la paleta en dotación el depósito del producto en el interior de la cubita.
- pare el agitador apretando el botón EXTRACCIÓN ;
- abra la tapa y, por la paleta en dotación, saque el producto quedado sobre las aspas del agitador y lo deposite en el cilindro;
- aprete el botón EXTRACCIÓN al fin de sacar el producto quedado;
- pare el agitador apretando el botón EXTRACCIÓN y cierre la portezuela de extracción.

— **Efectúen al final una limpieza apropiada (rif. Sección 8).**

- enjuague sencillo (Par. 8.1) si se prosigue con la producción dentro de poco tiempo;
- desmontaje de las partes, lavado cuidadoso y sanitización (parr. 8.2÷8.5) si la elaboración ha terminado.

LAS GRASAS CONTENIDAS EN LOS INGREDIENTES SON CAMPOS IDEALES PARA LA PROLIFERACIÓN DE LAS BACTERIAS. CUANDO NO SE UTILICE EL APARATO, SE ACONSEJA LAVAR, DESMONTAR Y SANITIZAR CON EL MAYOR CUIDADO POSIBLE CADA ÓRGANO EN CONTACTO CON EL PRODUCTO (REF. SECCIÓN 8).

8 LAVADO Y OPERACIONES DE SANIDAD

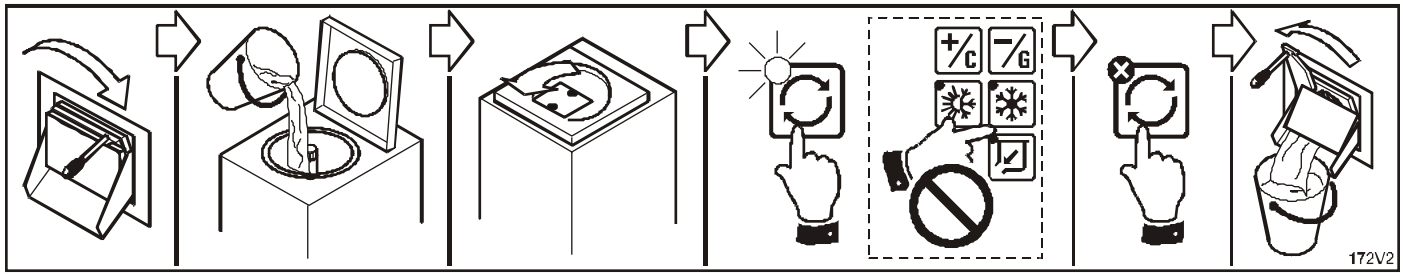
8.1 Enjuague sencillo - prelavado

Es posible enjuagar brevemente el agitador, el cilindro y la portezuela de extracción.

Esta operación es útil:

- entre dos ciclos de producción consecutivos;
- para acceder más fácilmente a las partes antes de proceder con su desmontaje (para preparar el aparato al lavado y a la sanitización).

EL ENJUAGUE SENCILLO NO ES SUFICIENTE PARA ASEGURAR LA HIGIENE.



— Cierren la portezuela de extracción. Echen agua templada al cilindro hasta la mitad.

— cierren la tapadera y aprieten el botón AGITACIÓN dejando funcionar brevemente el agitador;

Es inútil y dañino accionar el agitador durante largo rato. La falta de lubrificación (dada en cambio por los ingredientes durante la producción) podría desgastar el agitador o el cilindro.

No pongan en marcha inútilmente las resistencias o la instalación frigorífica.

ATENCIÓN: No aprieten el botón EXTRACCIÓN porque causaría la violenta salida del agua hacia arriba.

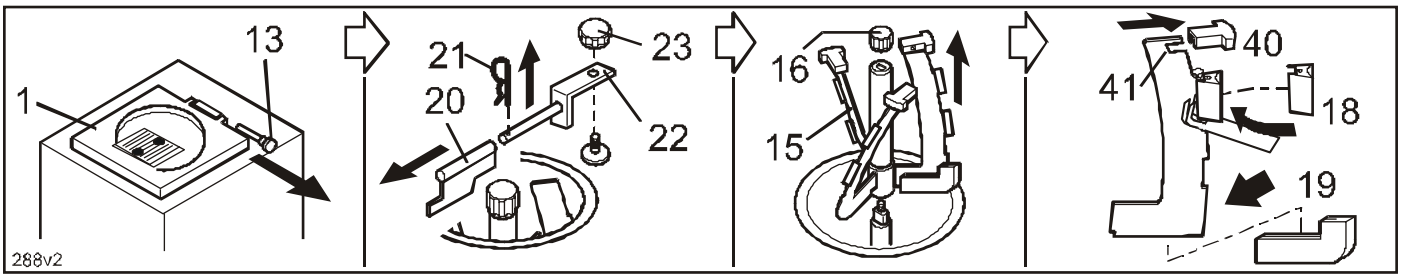
— paren el agitador, pongan un recipiente debajo de la portezuela de extracción y abran gradualmente este último eliminando el agua del cilindro.

8.2 Desmontaje de las piezas

Para facilitar el lavado y la higiene, todas las partes que están en contacto con el producto son desmontables directamente por el usuario, de manera rápida y sencilla sin utilidad de herramientas.

— **Efectúen un enjuague (ref. Par. 8.1) al fin de llegar más fácilmente a las piezas.**

ES PELIGROSO EFECTUAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES CON EL APARATO ALIMENTADO. ¡APAGUEN EL INTERRUPTOR GENERAL ANTES DE CONTINUAR!



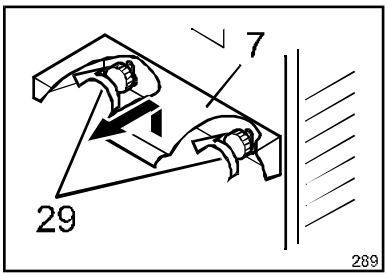
— **Extraigan el perno [13] de la cremallera y remuevan la tapadera [1].**

— **Remover y desmontar la paleta movible:**

- destornillen el pomo [23] y vuelvan a mover el grupo de la paleta movible;
- desmonten la paleta movible [20] de su soporte [22] sacando el muelle de seguridad [21].

— **Remover y desmontar los agitadores:**

- destornillen el pomo [16] y saquen el agitador [15] empuñando el soporte central;
- quiten el patín rascador inferior [19] de la pala del agitador;



- quiten todos los patines rascadores laterales [18] rotándolos lateralmente y patines superiores [40] de las palas del agitador .

— **Vuelvan a mover el balconcito:**

- destornillen parcialmente los pomos [29];
- saquen el balconcito [7] hacia arriba.

— **Dejen montado, de momento, el plano inclinado con protección basculante.**

8.3 Lavado

Hace falta realizar un limpiaje y un lavado cuidadoso de todas las piezas que entran en contacto con el producto, también respetando las normas vigentes en materia.

— **Se PROHIBE el uso de :**

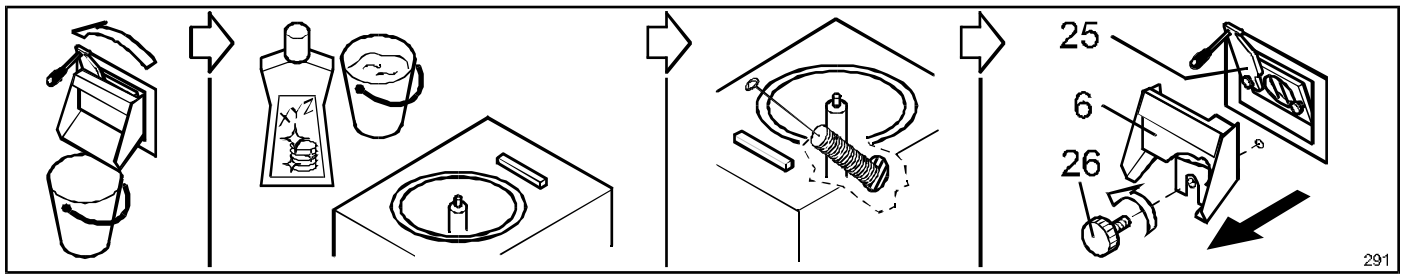
- PRODUCTOS y DETERGENTES NO IDONEOS al uso alimenticio:
- DISOLVENTES de cualquier tipo (son venenosos y inflamables, y además dañarían las partes de plástico)
- ABRASIVOS, sean estos objetos (cepillos, tapones, etc.) pastas o líquidos.

ESTA PROHIBIDO EFECTUAR LAS SIGUIENTES OPERACIONES CON EL APARATO ALIMENTADO.

EVITEN ESPECIALMENTE DE MOJAR LOS COMPONENTES INTERNOS (MOTORES, VENTILADORES, COMPRESOR, CONTACTOS ELÉCTRICOS) POR LAS RENDIJAS LATERALES Y/O LA ABERTURA DEL CONDENSADOR/VENTILADOR POSTERIORES.

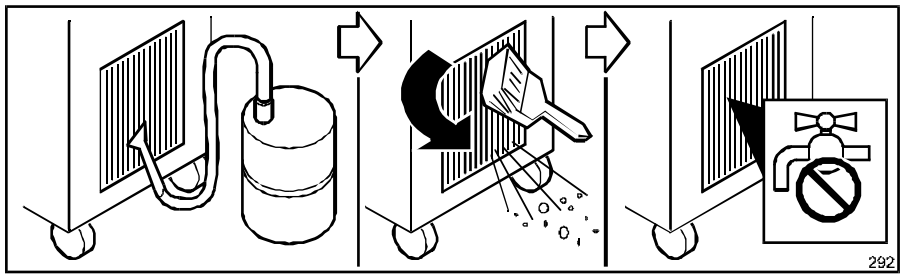
Tengan especial atención si su aparato está provisto de condensación A AIRE, porque presenta una amplia abertura por los condensadores del panel posterior, y las rendijas de los paneles laterales son necesariamente amplias y directas.

— **Limpien a fondo todas las zonas del aparato en contacto directo con el producto; interior del cilindro, portezuela de extracción y soporte de desagüe, utilizando un detergente para objetos y máquinas para alimentos, agua caliente a voluntad y/o un chorro de vapor:**



- pongan un recipiente idóneo debajo del plano inclinado y abran la portezuela de extracción;
- laven con cuidado el interior del cilindro;
- limpien el desagüe del cilindro y de la parrilla. Utilicen la escobilla en dotación, obrando en el interior del cilindro;
- destornillen completamente el pomo [26] y vuelvan a mover el plano inclinado [6] (completa de la protección basculante) de su sede. Reagrupen el plano inclinado con las otras partes desmontadas en precedencia;
- limpien la portezuela de extracción [25];
- secar todo.

— **Limpien las superficies externas:**

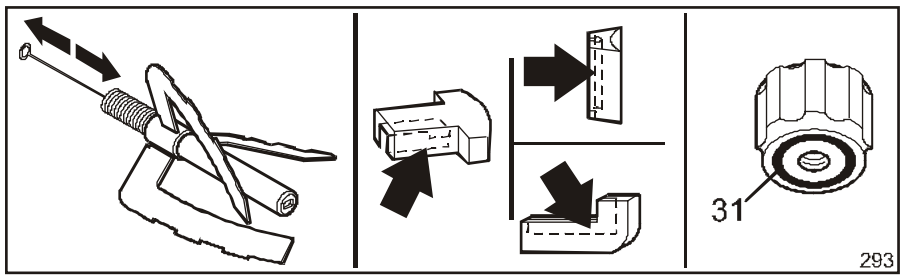


- si el aparato está provisto de condensación a aire, eliminen EN SECO el polvo de las parrillas de los condensador/es (en el panel posterior) utilizando sobretodo una aspiradora y luego si es necesario, un pincel o un cepillo suave, obrando de manera que se EXTRAIGA el polvo hacia el exterior;

NO usen líquidos (porque fijarían la suciedad en el condensador) y NO echen el polvo hacia el INTERIOR, para no comprometer las prestaciones de la instalación frigorífica. El condensador es de tipo ASPIRANTE, entonces el sucio se encuentra al exterior, y tiene que ser removido hacía el exterior.

- limpien los paneles laterales y el panel posterior;
- limpien el panel frontal y los particulares de éste.

— **Laven por separado TODAS las partes ya manipuladas del aparato (Par. 8.2). Es posible utilizar un lavavajillas, o lavar las partes a mano, utilizando agua caliente y un detergente para objetos y máquinas alimenticias, luego enjuagar con agua limpia y secar todo.**



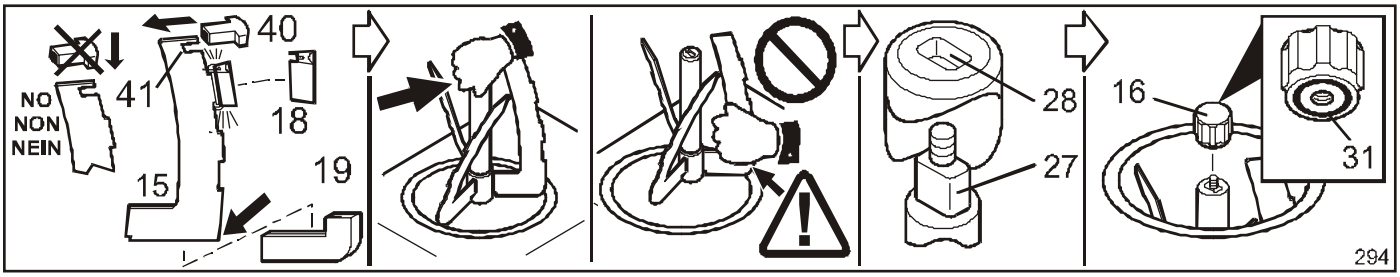
En todo caso recuerden de:

- limpiar CUIDADOSAMENTE el interior de los manguitos centrales de los agitadores utilizando la escobilla en dotación.
- Quitar los residuos de los empalmes de los rascadores de plástico utilizando un cepillo idóneo.

- Lavar y desengrasar cuidadosamente las juntas [31] de los pomos de fijación de los agitadores y de la pala móvil.
- Lavar el plano inclinado completo de protección basculante. NO lo desmonten ulteriormente.
- Lavar las tapaderas evitando frotarlas con objetos ásperos (podrían rallarse).

8.4 Remontaje de las partes

— Monten e instalen el agitador:

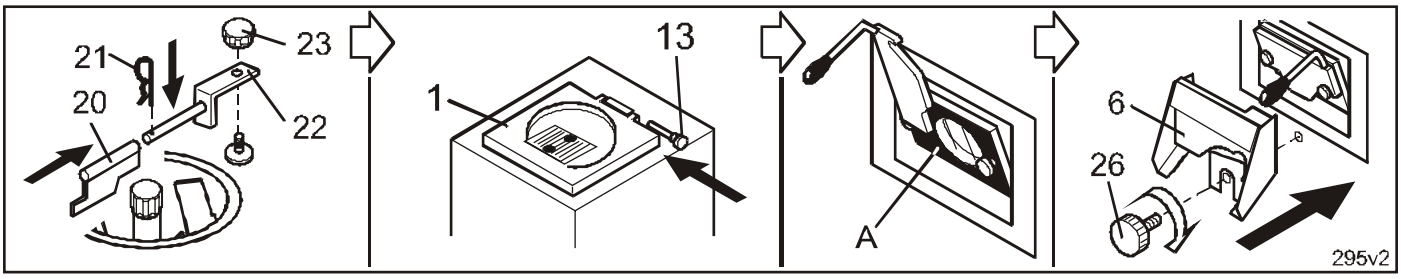


- Monten a presión TODOS los patines rascadores laterales [18] en los relativos empalmes del agitador [15]. Tiene que ser siempre claramente perceptible el “click” en el acto del empalme: si no el patín podría ser dañado o gastado y entonces tendría que ser sustituido;
- monten el rascador inferior [19] en la única pala del agitador [15] que presenta la ESQUINA VIVA. Es posible que el patín no se quede en posición a causa del normal desgaste del empalme: controlen que esté íntegro;
- encajar perfectamente los patines superiores [40] en su sede [41];
- introduzcan delicadamente el agitador en el interior del cilindro empuñando EXCLUSIVAMENTE el soporte central, manteniéndolo en posición vertical y sin dejarlo caer. Durante la introducción controlen que los rascadores se queden en posición correcta.

NO EMPUÑEN EL AGITADOR POR LAS PALAS! PODRÍAN HACERSE LESIONES EN LAS MANOS DURANTE LA INTRODUCCIÓN.

- introduzcan el empalme [27] del árbol en la fisura [28] del soporte, girando manualmente el agitador;
- atornillen y cierren CON FUERZA el pomo [16] del agitador.

Verifiquen siempre que la junta [31] del pomo de fijación [16] esté en buen estado en su sede, y que NO ESTE GRASIENTA, ya que tiene que impedir al pomo de destornillarse accidentalmente. Si no se recomienda cambiarla: si el pomo se cayese en el cilindro durante el funcionamiento, causaría GRAVES DAÑOS al aparato.

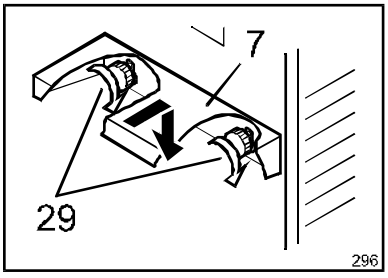


— Monten e instalen la paleta movible:

- monten la paleta movible [20] en su soporte [22] e introduzcan el muelle de seguridad [21];
- posicionen el grupo paleta movible y atornillen el pomo [23].

— Posicionen la tapadera [1] e introduzcan el perno [13] de la bisagra.

— En la portezuela de extracción, lubrifiquen ligeramente pero de manera uniforme la superficie de estanquedad [A]. Usen grasa COMPATIBLE CON ALIMENTOS, por ejemplo vaselina. Luego cierren la portezuela.



La falta de lubrificación llevaría a un rápido desgaste de la portezuela, causando PERDIDAS de productos durante la elaboración.

— Vuelvan a montar el plano inclinado [6] y cierren su pomo de fijación [26];

— Vuelvan a montar el balconcito [7] y cierren sus pomos de fijación [29].

8.5 Sanitización

La sanitización es análoga a la operación de enjuague, pero se tiene que realizar con una solución de agua tibia y desinfectante para máquinas del sector alimentario.

En lo que se refiere las modalidades de utilización y las dosis del desinfectante, sigan las relativas instrucciones, Si las instrucciones lo indican, enjuaguen al final sólo con agua.

Después de la sanitización, cierren la tapadera y no la toquen más con las manos, ni sequen con paños o papeles las partes que entran en contacto con los alimentos.

Verifiquen que el agua haya fluido completamente del cilindro. Si fuera necesario, rotar brevemente el agitador para descargar todo el resto del agua.

9 MANUTENCIÓN

9.1 Manutención ordinaria (utilizador)

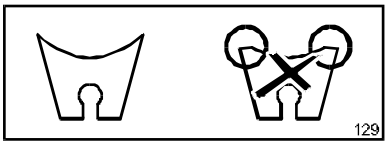
Si el aparato se utiliza correctamente y si se lava siempre con cuidado, la manutención es limitada y sencilla.

La frecuencia con la que se tienen que realizar las siguientes operaciones depende de las condiciones y de la intensidad de utilización del aparato.

— **Durante el normal funcionamiento:**

- controlen que el aparato alcance y mantenga sin dificultad las temperaturas programadas;
- controlen que no haga ruidos extraños;
- mantengan limpios los paneles externos y la zona cerca del aparato. El polvo, pequeños trozitos de papel u otros pequeños objetos pueden entrar en el aparato a través de los tragaluces de aeración o ensuciar el condensador a aire, estropeando rápidamente el correcto funcionamiento del aparato.

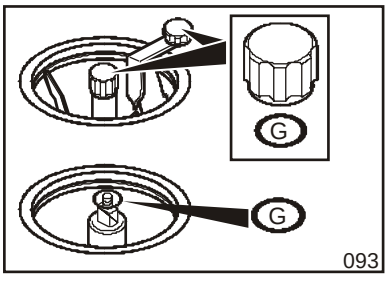
— **Durante las operaciones de desmontaje y de lavado:**



- verifiquen el buen estado de las partes del aparato;
- sustituyan los rascadores del agitador cuando presenten señales de desgaste, reconocibles por la observación de los perfiles rascantes, o por la formación de tiras de producto residuales en la superficie del cilindro;

Una rascadura óptima del cilindro significa ALTO RENDIMIENTO del aparato y PRODUCTO DE CUALIDAD. Les aconsejamos entonces sustituir con frecuencia los rascadores (al menos una vez cada TRES MESES).

- recuérdese de LUBRIFICAR las superficies de estanquedad de la portezuela de extracción después de haberlo lavado. Usen grasa COMPATIBLE CONALIMENTOS, por ejemplo vaselina;



verifique la integridad de las juntas indicadas con [G] en el dibujo y reemplazarlas si están estropeadas o dilatadas (en este caso saldrán de su sitio).

Utilize juntas originales, realizadas en goma para los alimentos. La bolsita dotación recambios contiene una serie completa de juntas con características aprobadas par el Constructor.

Para reemplazar correctamente las juntas hace falta:

- desplazar las viejas juntas utilizando un objeto puntiagudo, posiblemente no metálico, tenendo cuidado a no estropear su sitios;
- eliminar todas las grasas da los sitios y de las nuevas juntas antes de reemplazarlas.

NO lubrifiquen las juntas.

- tengan siempre una reserva de juntas y rascadores; para el pedido hacemos referencia en la Sección Recambios contenida en el Libreto Técnico;
- controlen visivamente la integridad del cable eléctrico de alimentación.

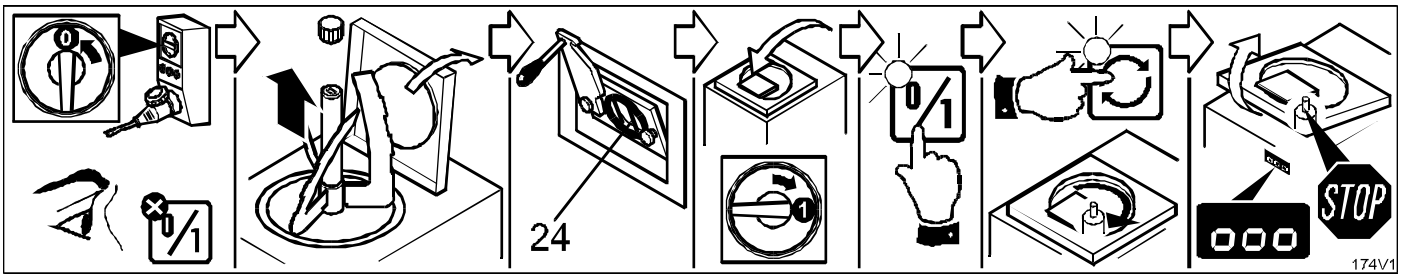
- si el aparato está provisto de condensación a aire, eliminen EN SECO el polvo de las parrillas de los condensador/es (en el panel posterior) utilizando sobretodo una aspiradora y luego si es necesario, un pincel o un cepillo suave, obrando de manera que se EXTRAIGA el polvo hacia el exterior.

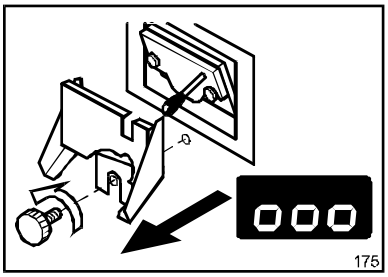
NO usen líquidos (porque fijarían la suciedad en el condensador) y NO echen el polvo hacia el INTERIOR, para no comprometer las prestaciones de la instalación frigorífica. El condensador es de tipo ASPIRANTE, entonces el sucio se encuentra al exterior, y tiene que ser removido hacía el exterior.

Las partes internas, que el utilizador NO tiene que tocar, tienen que ser controlados por el Servicio Asistencia (ref. Par. 9.3).

9.2 Revisión dispositivos para la seguridad

Cada tres meses controlen todos los dispositivos para la seguridad, de esta manera:





— si necesario apague el aparato apretando el botón PUESTA EN MARCHA 0/1. Gire el Interruptor General sobre “0”. Si el Interruptor General funciona correctamente, el piloto ALIMENTACIÓN 0/1 tiene que apagarse.

— abrir las tapaderas y extraer los agitadores;

— cierre la tapa y gire el Interruptor General en posición “1”;

— aprete el botón PUESTA EN MARCHA 0/1 y luego el botón AGITACIÓN ↻ (el árbol del agitador se pone en marcha). Abra la tapa. Si el contacto magnético de la tapadera funciona correctamente, el árbol del agitador tiene que pararse inmediatamente y el Display tiene que indicar “ooo” (3 pequeños cuadrados);

— volver a mover el plano inclinado con protección móvil, cerrar la tapadera y probar a poner en marcha de nuevo la Agitación. Si el contacto magnético del plano inclinado funciona correctamente el aparato NO tiene que ponerse en marcha y el Display tiene que indicar “ooo” (3 pequeños cuadrados);

— verificar que las parrilla de protección [24] esté entera y bien fijadas;

Si el funcionamiento del aparato es como descrito los dispositivos de seguridad son eficientes.

EL APARATO NO TIENE QUE UTILIZARSE SI UNO O MAS DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD RESULTARAN ESTROPEADOS.

9.3 Manutención anual

De vez en cuando (según los condiciones en que el aparato trabaja) y todas maneras una vez por año, pidan al Servicio Asistencia una revisión general de las partes internas del aparato.

LA MANUTENCIÓN ANUAL TIENE QUE SER REALIZADA SÓLO POR EL SERVICIO ASISTENCIA AUTORIZADO, QUE TIENE UNAS HERRAMIENTAS IDÓNEAS. LAS OPERACIONES DE MANUTENCIÓN PROPIAS DEL SERVICIO ASISTENCIA PUEDEN RESULTAR PELIGROSAS DI VIENEN REALIZADAS POR GENTE SIN EXPERIENCIA. EL UTILIZADOR NUNCA TENDRÁ QUE REALIZARLAS.

10 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD

— **Si se prevee que el aparato no será utilizado por un periodo de tiempo largo, procedan como ahora sigue:**

- efectúen un lavado cuidadoso del aparato (ver Sección 8);
- quiten la alimentación eléctrica utilizando el interruptor previsto en fase de instalación y desenchufen la clavija de la toma;
- aparatos con condensación a AGUA: cierren el grifo del agua y descarguen la presión en el interior del tubo de envio destornillando un porta-goma. Les aconsejamos quitar ambos tubos de envio y descarga y hagan salir el agua de los mismos. Antes de volver a utilizarlos, trás una larga temporada de inactividad, verifiquen que no estén estropeados y reemplacen los eventuales juntos de los porta-gomas;

Con temperaturas mas bajas de 0°C es INDISPENSABLE eliminar del aparato el agua que podría congelar en el condensador y en los tubos, causando GRAVES DAÑOS a la instalación frigorífica. Diríjanse al Servicio Asistencia Autorizado.

- si el aparato se almacena en un lugar diferente, junten toda la documentación, inclusive este manual, y pónganla junto al aparato (por ejemplo metiéndola en el interior del cilindro).

— **Si desean poner fuera de servicio el aparato, sigan de esta manera:**

- corten el cable de alimentación para que el aparato esté inutilizable (tras haber desenchufado la clavija de la toma de alimentación eléctrica);
- no dispierdan en el ambiente el gas frigorífico y el aceite contenidos en el aparato;
- reciclen o aprovechen los materiales según las disposiciones vigentes en materia.

11 MALOS FUNCIONAMIENTOS

SI NOTARAN MALOS FUNCIONAMIENTOS DIFERENTE DE LAS DESCRITOS, LLAMAN DIRECTAMENTE EL SERVICIO ASISTENCIA AUTORIZADO.

El aparato no funciona o interrumpe el funcionamiento …

… y el piloto ALIMENTACIÓN ⏻ NO SE ENCIENDE.

Causa: La clavija no está correctamente introducido en la toma o el interruptor de la toma está apagado.

Causa: Falta tensión en una de las fases. Hagan controlar por un técnico calificado los fusibles y/o los enlaces de la instalación.

ATENCIÓN: LAS OTRAS FASES PODRÍAN ESTAR BAJO TENSIÓN.

Causa: Falta energía eléctrica en la red o en la toma. Controlen que los seccionadores, los interruptores omnipolares y los diferenciales (salvavidas) sobre la instalación eléctrica de la toma estén cerrados. Si no lo estuviesen, antes de cerrarlos, controlen que no se estén desarrollando operaciones de reparación eléctrica.

Causa: Un fusible de protección de la instalación eléctrica se ha interrumpido. Individuen y eliminen la causa de sobrecarga y reemplacen los fusibles interrumpidos con otros adecuados.

Causa: La toma está estropeada. Tienen que hacerla reemplazar por un técnico calificado.

Causa: El cable de alimentación está estropeado. Saquen la clavija y llamen el Servicio de Asistencia.

¡QUITEN LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE TOCAR LOS CABLES ELÉCTRICOS ESTROPEADOS!

Causa: Avería interna al aparato. Llamen el Servicio de Asistencia.

… y el Piloto ALIMENTACIÓN 0/1 SE ENCIENDE pero en el Display aparecen 3 cuadros pequeños y el aparato no funciona igualmente.

Causa: La tapa del cilindro no está bien cerrada.

El pomo del agitador tiende a destornillarse y levanta la tapadera por medio de la astita de seguridad. Controlen que la junta del pomo este limpia de grasas y ciérrenla CON FUERZA.

El magneto de la tapa está estropeado. Dirígase al Servicio Asistencia.

Causa: El plano inclinado con protección móvil no está correctamente instalado.

El magneto o el contacto magnético del plano inclinado está dañado. Diríjase al Servicio Asistencia.

¡ LOS CONTACTOS MAGNÉTICOS Y LOS RELATIVOS MAGNETOS SON IMPORTANTES DISPOSITIVOS PARA LA SEGURIDAD !

Causa: Si está activada la protección eléctrica del agitador por sobreutilización y sobrecarga mecánica. Controlen que el eventual producto en el cilindro no sea excesivamente consistente y no sean otras causas de esfuerzo mecánico.

Apague el aparato, espere unos minutos y intente otra vez. Si el inconveniente tuviera se repetirse, dirígase al Servicio Asistencia.

Nota: En algunos casos puede ser necesario esperar hasta 30 minutos para el enfriamiento de la protección térmica.

Causa: Si esta activado el presurizador de seguridad de la instalación frigorífica, como consecuencia de excesivas solicitaciones (REPETIDAS PUESTAS EN MARCHA QUE TIENEN QUE EVITARSE, presión elevada, excesivo calentamiento). Apaguen el aparato, esperen algunos minutos y vuelvan a probar. Si el inconveniente no desapareciera o si se repitiera frecuentemente, diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Si esta activada la protección eléctrica del compresor de la instalación frigorífica, como consecuencia de una sobrecarga de corriente. Apaguen el aparato, esperen algunos minutos y vuelvan a probar. Si el inconveniente no desapareciera o si se repitiera frecuentemente, diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Falta tensión en una fase. En estas condiciones los motores generan una sobrecarga eléctrica sobre las otras fases, que hace intervenir una de sus protecciones eléctricas. Quiten la alimentación al aparato y hagan controlar por un técnico cualificado los fusibles y/o los enlaces de la instalación.

ATENCIÓN: LAS OTRAS FASES PODRÍAN ESTAR BAJO TENSIÓN.

Los motores del aparato se ESTROPEARÍAN si funcionaran con una fase no alimentada.

… y el piloto ALIMENTACIÓN 0/1 SE ENCIENDE, pero el aparato no funciona.

Causa: Avería interna al aparato. Llamen el Servicio de Asistencia.

En el Display aparece un código de alarma A – – / AEE / P – – / PEE.

QUITEN INMEDIATAMENTE LA ALIMENTACIÓN eléctrica por medio del Interruptor General.

Nota: La señal de alarma es un hecho raro, pero es posible en condiciones particulares. Por lo tanto antes de declarar el aparato averiado, apáguenlo por el tiempo necesario a la normalización de la temperatura (30…60 minutos), prueben otra vez utilizarlo y verifiquen si la alarma se repite.

Código de alarma "A – –": la sonda de la temperatura del GLICOLE ha señalado una temperatura SUPERIOR a los límites de seguridad.

Causa: Hay burbujas de aire en la instalación del glícole y por eso la bomba no consigue hacerlo circular correctamente. Podrían haberse formado por causa de una perdida, o porqué el aparato se ha puesto boca abajo (OPERACIÓN QUE SE TIENE QUE EVITAR SIEMPRE). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: La bomba de la instalación del glícole está averiada. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: La sonda de la temperatura del glícole está averiada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Los circuitos de control no pueden quitar la alimentación a las resistencias de la instalación del glícole (que quedan en marcha): se ha probablemente bloqueado el relativo teleruptor de mando. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Código de alarma "AEE": la sonda de la temperatura del GLICOLE ha señalado una temperatura INFERIOR a los límites de seguridad.

Causa: La sonda de la temperatura del glícole está averiada (en corto circuito) o los relativos cables se han dañado. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

No son hipotizables otras causas, porque la instalación del glicole no están sujetas a refrigeración directa.

Código de alarma "P – –": la sonda de la temperatura del CILINDRO ha señalado una temperatura SUPERIOR a los límites de seguridad.

Nota: Si se programa una TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN muy alta (rif. Par. 7.2, programas P1C o P3C) es más probable que el aparato señale esta alarma (esto sólo sucede en condiciones particulares).

Causa: El aparato funciona en seco o con una cantidad insuficiente de producto. Restablecer la cantidad mínima de producto.

Causa: EL TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CALENTAMIENTO relativo al ciclo en curso es demasiado largo y los líquidos del producto son completamente evaporados (el producto se está "quemando"). Limpien, y vuelvan a tomar un nuevo ciclo con producto fresco.

Nota: Si están seguros de haber planteado el tiempo correcto, podrían haberse equivocado de programa (rif. Par. 7.2, programas P1t o P3t): el programa P1t es relativo SOLO al CICLO A TEMPERATURA para producción de helado, mientras el programa P3t es relativo SOLO al CICLO CREMA .

Causa: La sonda de la temperatura del cilindro está averiada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Código de alarma "PEE": la sonda de la temperatura del CILINDRO ha señalado una temperatura INFERIOR a los límites de seguridad.

Causa: La sonda de la temperatura del cilindro está averiada (en corto circuito) o los relativos cables están dañados. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Los circuitos de control no pueden quitar la alimentación al compresor (que queda en marcha): se ha probablemente bloqueado el relativo teleruptor de mando. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

El aparato causa el salto repetido de los protecciones eléctricas o la interrupción de los fusibles de la red eléctrica.

Causa: La capacidad de la instalación eléctrica no es bastante para alimentar el aparato.

Las características eléctricas de las protecciones o de los fusibles no son adecuadas.

Avería interna al aparato. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Falta tensión en una fase. Hagan controlar por un técnico calificado los fusibles y/o los enlaces de la instalación.

ATENCIÓN: LAS OTRAS FASES PODRÍAN ESTAR BAJO TENSIÓN.

Los motores del aparato se ESTROPEARÍAN si funcionaran con una fase no alimentada.

El aparato no pasa automáticamente a la fase de enfriamiento del producto.

Causa: La programación del TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CALENTAMIENTO relativo al ciclo en curso está equivocada (rif. Par. 7.2, programas P1t o P3t). Tengan presente que el programa P1t es relativo SOLO al CICLO A TEMPERATURA para producción de helado, mientras el programa P3t es relativo SOLO al CICLO CREMA . Noten también que el TIEMPO DE MANTECACIÓN DEL CALENTAMIENTO empieza a ser calculado del conseguimiento de la temperatura de calentamiento y NO desde el inicio del calentamiento.

Las temperaturas de calentamiento y/o de enfriamiento programadas no se alcanzan o la variación térmica es demasiado lenta.

El problema se manifiesta ya sea durante el calentamiento que durante el enfriamiento.

Causa: Avería interna al aparato. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

El problema se manifiesta sólo durante el calentamiento.

Causa: Inconveniente en la instalación del glícole. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Causa: Avería en los elementos que calientan (resistencias). Diríjanse al Servicio de Asistencia.

El problema se manifiesta solo durante el enfriamiento.

(ver “La refrigeración es insuficiente o se desactiva de una manera anómala”)

La refrigeración es insuficiente o se desactiva de una manera anómala.

Aparatos con condensación A AGUA:

Causa: El flujo del agua de condensación no basta o está interrumpido.

Las cañerías del agua tienen ahogaduras. Eviten apretamientos o curvas estrechos.

El/los grifo/s del agua de condensación están cerrados.

La válvula presostatica del agua tiene que ser revisada, o está estropeada. Dirígase al Servicio Asistencia.

Nota: Para comprobar si el agua corre correctamente y si la válvula está regulada, sólo hace falta quitar el tubo de salida del agua por el extremo no conectado al aparato. El agua tiene que salir sólo cuando la instalación frigorífica está en marcha.

Un largo periodo de ausencia del agua de condensación puede DAÑAR el aparato.

Causa: La temperatura del agua de entrada es superior a la que hemos prescrito (ref. Par. 6.4 - Enlace a la red hídrica).

Causa: Avería a la instalación frigorífica o electrónica de control. Dirígase al Servicio Asistencia.

Aparatos con condensación A AIRE:

Causa: Hay objetos delante el condensador a aire, a una distancia inferior a la aconsejada. Poner la distancia mínima indicada en el Libreto Técnico.

La temperatura ambiental es demasiado elevada y la condensación es insuficiente.

El condensador a aire está sucio. Dirígase al Servicio Asistencia.

El ventilador del condensador está estropeado. Dirígase al Servicio Asistencia.

Avería a la instalación frigorífica o electrónica de control. Dirígase al Servicio Asistencia.

Ruidos extraños.

El ruido proviene prevalentemente del cilindro, cuando la agitación está activada.

Causa: Los rascadores del agitador podrían estar dañados o gastados por su uso, y se ha formado una capa de producto seco entre el agitador y el cilindro. Sustituyan los rascadores.

El agitador y/o el cilindro están gastados o dañados. Diríjanse al Servicio de Asistencia.

Los motores del agitador y/o el compresor emiten vibraciones excesivas y/o funcionan de manera irregular.

Causa: Falta tensión en una fase. Hagan controlar por un técnico calificado los fusibles y/o los enlaces de la instalación.

ATENCIÓN: LAS OTRAS FASES PODRÍAN ESTAR BAJO TENSIÓN.

Los motores del aparato se ESTROPEARÍAN si funcionaran con una fase no alimentada.

El ruido NO proviene del cilindro, o está presente también cuando la agitación no está activada.

Causa: Avería interna al aparato. Dirígase al Servicio Asistencia.